

Gnocchis de semoule à la muscade



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Au déjeuner, les gnocchis de semoule accompagnent généralement le plat de viande. Au dîner, précédés d'un potage, ils sont servis avec une salade verte ou avec une compote de pruneaux, de pommes ou de poires.

Recette proposée par : Elisabeth et Christophe Huentz

Ingrédients

- 200 g de semoule de blé
- un peu de gruyère - râpé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 litre de lait
- 50 g de beurre + 30 g
- muscade râpée
- sel

Préparation

- 1 Faites bouillir dans une casserole le lait avec le beurre.
- 2 Versez en pluie la semoule dans le lait tout en remuant avec le fouet. Couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 10 minutes.
- 3 Retirez du feu et ajoutez les jaunes d'œufs, assaisonnez (sel + noix de muscade) et mélangez bien le tout.
- 4 Beurrez un plat à gratin et préchauffez votre four à 180°C.
- 5 A l'aide d'une cuillère à soupe trempée dans du beurre fondu ou dans de l'huile, prélevez des boules de semoule et garnissez le fond du plat.
- 6 Arrosez d'un peu de beurre fondu (environ 30 g), parsemez de gruyère râpé et mettez à gratiner au four.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

