

## Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient    | Quantité                 |
|---------------|--------------------------|
| farine        | 330 gr (type 45)         |
| Oeufs         | 2 pc                     |
| Plantain      | 100 gr (belles feuilles) |
| Beurre        | 30 gr                    |
| Parmesan      | 50 gr (râpé)             |
| Comté         | Quantité souhaitée       |
| crème fraîche | 200 gr (épaisse)         |

## Préparation

1. Blanchir rapidement les feuilles de plantain dans de l'eau bouillante salée. Les mettre de suite dans de l'eau froide. Bien égoutter. Mixer ensuite finement.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Mélanger cette purée avec la farine, les œufs et le parmesan jusqu'à obtenir une pâte homogène.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Étaler des boudins. Détailler des cubes et les pocher quelques minutes dans de l'eau bouillante fortement salée (ils doivent remonter à la surface). Égoutter.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Mettre la crème au fond du plat, ajouter les gnocchis et du comté.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Gratiner à four vif.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_