

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.

