

## 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	0 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. Détaillez 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.

---