GRATIN DE GNOCCHI,
BÉCHAMEL AU CHÈVRE FRAIS ET ÉPINARDS (VEGETARIEN)

Les ravioles et gnocchi à poêler

Nb. portions
4

Préparation
15MIN

Cuisson
20MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi 300g Comptoir du Pastier**
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 50cl de lait
- 4 grosses poignées d'épinards
- 200g de chèvre frais
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation de la béchamel au chèvre frais et des épinards

- Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine et poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une préparation homogène (obtention d'un roux).
- Ajouter ensuite le lait froid en fouettant la préparation pour éviter d'obtenir des grumeaux.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à ébullition de la sauce en continuant de fouetter
- Ajouter ensuite 150g de chèvre frais et mélanger jusqu'à obtention d'une sauce homogène
- Saler, poivrer, et réserver au chaud
- Faire revenir les épinards dans une poêle chaude avec une noisette de beurre
- Une fois cuits, ajouter les épinards à la béchamel et mélanger

Préparation et cuisson du gratin

- Dans un plat à gratin, mélanger les gnocchi crus avec la sauce béchamel
- Ajouter le chèvre frais restant sur le dessus du plat
- Enfourner 20 minutes dans un four préalablement préchauffé à 210°C
- Déguster à la sortie du four !