Gnocchis gratinés aux champignons et aux lardons

6 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 600 g de gnocchis
- 250 g de champignons de Paris
- 200 g de lardons allumette
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de cerfeuil
- 7 c. à soupe de fromage frais
- 50 g de parmesan ou de gruyère râpé
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler la gousse d'ail et la hacher finement. Laver et sécher le cerfeuil, puis le ciseler.

Etape 2

Éplucher les champignons, les nettoyer avec un linge humide, puis les hacher. Faire chauffer l'huile dans une poêle et ajouter les champignons. Cuire à feu moyen jusqu'à évaporation complète de leur eau de végétation. Saler, poivrer, puis ajouter l'ail et le cerfeuil. Réserver.

Etape 3

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plonger les gnocchis et les cuire selon le temps indiqué sur l'emballage (environ 2 minutes). Égoutter et remettre dans la casserole.

Etape 4

Incorporer le fromage frais aux gnocchis. Mélanger délicatement pour bien enrober. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Etape 5

Faire chauffer une poêle antiadhésive. Ajouter les lardons et les faire dorer 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants. Égoutter sur du papier absorbant.

Etape 6

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Beurrer le plat à gratin. Répartir les gnocchis, les champignons et les lardons. Mélanger légèrement. Parsemer de fromage râpé.

Etape 7

Enfourner pour 10 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et gratiné.

Etape 8

Déguster bien chaud, accompagné d'une salade verte croquante.