

Gnocchiflette cabillaud chorizo



4 à 6 personnes :

800 g de gnocchi

350 g de dos de cabillaud

1 petit fromage à tartiflette

20 tranches de chorizo fort

15 cl de crème semi épaisse

Sel et poivre

- Faire bouillir une grande casserole d'eau salé et y plonger les gnocchi. Les faire cuire selon les indications du paquet. Égoutter et réserver.
- Dans la même casserole, plonger les dos de cabillaud et laisser frémir pendant 6 à 8 minutes (*selon la taille*). Égoutter également et réserver.
- Tailler les tranches de chorizo en bâtonnets.
- Dans le fond d'un plat à gratin, disposer les gnocchi. Par dessus, émietter le cabillaud et parsemer de morceaux de chorizo.
- Verser la crème liquide sur la surface du plat.
- Couper le fromage à tartiflette en lamelles et les disposer sur l'ensemble.
- Faire cuire à four préchauffer (200°C) pendant 15 minutes environ (*jusqu'à ce que le fromage soit gratiné*).

