

## *Gnocchi au Morbier, Bacon et Noisettes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- GNOCCHI (PÂTES)	500 g
- ECHALOTE(S)	1
- BACON(S)	200 g
- MORBIER	150 g
- CREME FRAICHE	250 g
- MAIZENA	un peu (si nécessaire)
- POIVRE	
- NOISETTE(S)	quelques
- CIBOULETTE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau salée puis égouttez-les.
- Pendant ce temps, émincez l'échalote. Coupez le bacon en lanières et le fromage en morceaux.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir l'échalote dans un peu de beurre. Ajoutez les lanières de bacon.
- Puis ajoutez les dés de morbier et arrosez avec la crème. Poivrez et laissez épaissir et si nécessaire ajoutez un peu de maïzéna.
- Concassez les noisettes avec un couteau (coupez-les en 4 ou 6).
- Servez les pâtes nappées de sauce au fromage en ajoutant quelques noisettes concassées et un peu de ciboulette.



### Remarque:

Les gnocchi peuvent être remplacés par d'autres pâtes ...