

## Gnocchi Cannelées

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 + 15 minutes au four

### Ingrédients :

- \* 500 g de lait
- \* 100 g de semoule de blé fine
- \* 10 g de beurre
- \* 50 g de gruyère râpé
- \* 3 oeufs
- \* sel, poivre
- \* 8 olives noires
- \* 6 pétales de tomate séchée
- \* 100 g de Chorizo



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C (th.6/7) et posez vos empreintes Lingots Cannelées (FP 2187) sur la plaque perforée.

Coupez les olives, tomates et le chorizo en dés.

Faites chauffer le lait avec le beurre dans une casserole. Versez la semoule de blé en pluie et comptez jusqu'à 60 à partir de la prise de l'ébullition, en tournant sur feu doux. Ajoutez, hors feu, les autres ingrédients et mélangez bien la pâte qui doit être épaisse.

Remplissez les empreintes et faites cuire au four pendant environ 15 minutes. Servez chaud ou froide en accompagnement ou juste avec une salade.

**Suggestion :** Remplacez les tomates, olives et le chorizo selon vos envies.

**Source :** Tupperware