

Gratin de gnocchis au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

250 g de gnocchis à poêler

1/2 chorizo

1 c. à café de moutarde

1 pincée de paprika

50 g de cheddar râpé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Faites chauffer une poêle avant d'y faire revenir quelques minutes les morceaux de chorizo sans ajouter de matière grasse.

Réservez le chorizo sur une assiette en veillant à laisser le jus dans la poêle.

Remplacez la poêle sur le feu et faites cuire les gnocchis pendant 5 min en les remuant régulièrement.

Placez les gnocchis et le chorizo dans un saladier et ajoutez une cuil à café de moutarde et la pincée de paprika. Mélangez bien.

Versez le mélange dans un petit plat a gratin

Recouvrez de cheddar râpé.

Enfournez pour 10 à 15 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!