

# Gratin de gnocchis au butternut et beurre de sauge



QUANTITÉ

Pour 2 personnes



PREPARATION

20 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

40 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 300g de gnocchis
- 1/2 butternut
- 20g de beurre
- 4-5 feuilles de sauge
- du parmesan fraîchement râpé
- de la chapelure
- du sel et du poivre



Préchauffez votre four à 200°C.

Epluchez votre butternut, coupez-le en cubes et faites-le cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Egouttez (vous pouvez laisser un tout petit peu de cuisson) et mixez pour obtenir une purée lisse.

Faites cuire vos gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Egouttez-les puis mettez-les dans un plat à gratin.

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec les feuilles de sauge. Versez le beurre fondu (avec ou sans les feuilles de sauge) dans la purée, ajoutez du sel et du poivre et mélangez bien.

Versez la purée de butternut dans le plat à gratin et mélangez avec les gnocchis.

Ajoutez sur le dessus du parmesan râpé et de la chapelure.

Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 200°C, de façon à ce que la chapelure soit bien dorée.