

# GNOCCHIS À LA ROMAINE



 4  15 min  35 min

*150 g de semoule crue • 1 litre de lait écrémé ou demi-écrémé • 2 œufs • 100 g de gruyère râpé  
• muscade • sel, poivre*

**1** Faites cuire la semoule dans le lait à petit feu jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. En fin de cuisson, ajoutez les œufs battus en omelette, puis le gruyère râpé, salez, poivrez et

ajoutez de la muscade à votre convenance. ② Mélangez bien, étalez sur une planche et découpez-les à l'emporte-pièce ou en carrés. ③ Disposez-les sur une plaque allant au four et faites dorer.

*Notre suggestion : vous pouvez servir ces gnocchis nature avec une salade verte ou une salade de tomates, ou les accompagner d'un coulis de tomates fraîches au basilic.*