Gratin de gnocchi aux brocolis et épinards à l'italienne

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 2 c. à s.de farine
- 35 cl de lait
- 200 g de chèvre frais
- 100 g d'épinards
- 1 petit brocoli
- 600 g de gnocchi
- 30 g de parmesan râpé

La **recette**

Etape 1

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile puis faire revenir l'oignon à feu moyen pendant 5 mn.

Etape 2

Ajouter la farine et laisser cuire 1 mn, puis fouetter avec le lait froid en l'incorporant petit
à petit. Porter à ébullition, sans cesser de remuer jusqu'à épaississement puis réduire le feu et incorporer le chèvre.
Stopper le feu.

Etape 3

Si vous avez pris des épinards frais les faire bouillir une grande casserole d'eau, mettre les épinards 2 mn dans l'eau bouillante. Égoutter,
rafraîchir avec de l'eau froide, puis enlever autant d'eau que possible.
Sinon suivez la méthode de cuisson indiquée sur l'emballage de ceux-ci.

Etape 4

Ajouter les gnocchi et le brocoli en fleurettes à l'eau bouillante et laisser cuire environ 4 mn. Égoutter et sécher.

Etape 5

Incorporer les légumes et les gnocchi dans la sauce, puis verser dans un plat à four.

Etape 6

Saupoudrer de fromage râpé et laisser gratiner pendant 15 mn.