*Gnocchis à la farine de châtaigne, sauce morbier et petits lardons*

**Préparation : 30 minutes au moins**

**Cuisson : 45 minutes**

**Ingrédients pour 4 gourmands comme moi !**

- 1kg de pommes de terre

- 200g de farine de châtaigne

- 100g de farine

- 1 œuf

- 50g de parmesan

- 150g de morbier

- 20cl de crème allégée

- 200g de lardons fumés

- sel

**Préparation :**

Cuire les pommes de terre entière dans de l'eau salée pendant minimum 30 minutes (avec la peau). Lorsqu'elles sont bien cuites (attention la cuisson est très importante, elles doivent presque se déliter), les passer sous l'eau froide et enlever leur peau.

Réduire en purée. Ajouter à cette purée la totalité de la farine de châtaigne puis 70g de farine blanche. Mélanger grossièrement. Faire un puits dans le récipient et ajouter l’œuf, le sel, le parmesan.

Avec des mains farinées, commencer à pétrir la pate. La pate doit être élastique mais ne doit pas coller. Si votre pate est trop collante, ajouter un peu de farine.

A l'inverse, si la pate est trop épaisse et forme des boules alors ajouter un peu d'eau.

Une fois que vous avez obtenu une pate à gnocchis convenable, prendre des petits bouts de pate, étaler en petits boudins et découper des petits morceaux avec un couteau (de la même taille que les gnocchis vendus en grande surface !). A l'aide d'une fourchette faire des stries.

Réserver et commencer à faire bouillir de l'eau salée dans une casserole.

Pendant ce temps, préparer la sauce : faire fondre sur feu très doux le morbier avec la crème liquide.

D'un autre côté, faire revenir les lardons dans une poêle sans ajout de matières grasses.

Quand l'eau de votre casserole est bien bouillante, verser la moitié des gnocchis. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter, réserver et procéder de même avec l'autre moitié.

Quand tous les gnocchis sont cuits, verser les dans 4 assiettes, recouvrir de la sauce bien chaude puis des petits lardons bien grillés.

Déguster vite et profitez de ce moment d'automne !

