Gnocchis à la crème de potiron, noisettes et lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

pour la crème de potiron :

800 grammes de chair de potiron (en cubes de 2,5 cm)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 brins de romarin
3 brins de thym
poivre
1 bulbe d'ail
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
sel
2 décilitres de crème légère
200 grammes de lard petit-déjeuner (fines tranches, gerookt fumé, en lardons)
1 poignée de noisettes
500 grammes de gnocchis
1 bouquet de sauge (fraîche)
50 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Préparez d'abord la crème de potiron : versez les cubes de potiron épluché sur une lèchefrite et aspergez-les d'huile d'olive. Ajoutez le romarin, le thym, le poivre et la tête d'ail coupée en deux. Laissez cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 230 °C. Retirez les herbes et l'ail. Transvasez les cubes de potiron dans un récipient et ajoutez le piment de Cayenne, le sel et la crème. Mixez bien le tout.**
2. **Faites dorer le lard et égouttez-le sur du papier essuie-tout. Coupez-le en petits morceaux.**
3. **Concassez les noisettes.**

4. **Faites cuire les gnocchis dans de l’eau légèrement salée et égouttez-les.**

5. **Faites chauffer la crème de potiron et ajoutez-la aux gnocchis avec les lardons et les noisettes.**

6. **Garnissez de sauge et de parmesan.**