

Gnocchis de Polenta

500 ml de lait
1 pincée de noix de muscade
100 gr de polenta
30 gr de parmesan râpé
25 gr de beurre
Sel et poivre



Dans le **Pichet MicroCook 1L**, chauffer le lait mélangé avec la muscade, 5 mn à 600 Watts. Verser en pluie la polenta, en mélangeant avec la **Spatule Silicone** et faire cuire 2 mn à 600 Watts. Mélanger vivement en ajoutant le parmesan râpé, le beurre, le sel et le poivre. Faire préchauffer le four, th.6/7 ou 200°C.

Laisser reposer 10mn la préparation du **Pichet MicroCook**. Mettre la moitié de la pâte dans le **Crousty Party** muni de **l'insert 6 ronds** ou **l'insert gnocchis** et appuyer pour former des bâtonnets (en 2 tournées)

A l'aide de la **Spatule**, découper les gnocchis à la taille souhaitée et les placer sur la **Feuille silicone à rebords** placée préalablement sur la grille froide. Enfourner pour 20mn.

Déguster bien chaud avec un filet d'huile d'olive, des pignons, des tomates séchées et des copeaux de parmesan. Ou tout autre accompagnement à votre goût.