

## GNOCCIS EN TARTELETTES.

### INGRÉDIENTS :

6 tartelettes en pâte Brisée

½ l de lait

80 gr de semoule

50 gr de beurre

40 gr de parmesan

20 gr de gruyère râpé

2 œufs

Sel, poivre.

### Préparation :

Vous avez la possibilité de préparer votre pâte Brisée maison, ou une pâte Brisée achetée dans le commerce, sachant que pour 6 tartelettes, il vous faut 2 plaques de pâte Brisée.

Dans le lait bouillant, ajouté 50 gr de beurre, sel, poivre

Versez 80 gr de semoule fine complète de blé dur et faites cuire 5mn sans cesser de remuer.

Lorsque la semoule commence à se détacher de la casserole, ajoutez 40 gr de parmesan, 2 œufs les uns après les autres, en travaillant bien le mélange.

Pour finir garnissez chaque tartelette du mélange précédent, saupoudrez de 20 gr de gruyère râpé puis déposez une noisette de beurre.

Faites dorer 10 mn à four chaud.