

4 personnes

## Gnocchi

$\frac{1}{2}$  litre de lait } Parfumer avec noix muscade  
 $\frac{2}{2}$  litre d'eau }  
150g. de semoule moyenne environ  
Jeter la semoule dans le lait et l'eau bouillants,  
salés et poivrés. Laisser cuire 20 minutes à  $\frac{1}{2}$  heure.  
Hors des feux, y mélanger 2 œufs entiers et 50g.  
de gruyère râpé. Verser dans un plat à gratin.  
Laisser refroidir. Avant de servir, couvrir de beurre  
saupoudrer de gruyère râpé. Passer au four  
très chaud pour le dorer.