Fiche recette



Gnocchi sauce fromage blanc, ciboulette et vinaigre

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Gnocchi à l'alsacienne : 500 g
Ciboulette : 1 bouquet
Fromage blanc : 100 g
Crème épaisse : 2 cuillères à soupe
Vinaigre : 1 cuillère à soupe
Citron : 1/2
Beurre : 1 noix pour la cuisson
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver, sécher puis ciseler la ciboulette.
2. Presser le jus du demi citron.
3. Faire revenir les Gnocchi à l'alsacienne comme indiqué sur le paquet sans trop les faire dorer.
4. Mélanger ensemble le fromage blanc, la crème épaisse, le jus de citron, le vinaigre et la ciboulette.
5. Déposer les Gnocchi dans une assiette, ajouter par dessus le mélange au fromage blanc. Décorer avec quelques brin de ciboulette.

Céline Schnell
Site Web
Page Facebook

Bon Appétit !