



Gnocchi au pesto

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Gnocchi à l'alsacienne : 500 g
Beurre : 1 noix
Crème fraîche : 20 cl
Pesto : 1 cuillère à soupe
Parmesan ou gruyère

PRÉPARATION

1. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle et y faire revenir doucement les gnocchi.
2. Lorsqu'ils sont bien dorés, verser par dessus la de crème fraîche et bonne cuillère à soupe de pesto.
3. Faire réchauffer la crème sans la faire bouillir en remuant durant 1 minute sur feu doux.
4. Saupoudrer de fromage râpé au moment de servir.

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !