



Gnocchi aux champignons, sauce crémeuse à l'ail, persil et ricotta

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Gnocchi à l'alsacienne : 500 g
Cèpes frais ou surgelés : 150 g
Ricotta : 250 g
Ail : 2 gousses
Oignon : 1
Persil : 5 branches
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire griller doucement les gnocchi à feu moyen, en remuant de temps en temps. Réserver.
2. Pendant ce temps, émincer l'ail et l'oignon, rincer, sécher et ciseler le persil.
3. Dans la même poêle, faire revenir l'oignon. Lorsqu'ils commencent à devenir translucides, ajouter les champignons.
4. Au bout de 5 minutes de cuisson, ajouter l'ail et le persil, puis laisser cuire à couvert pendant 10 minutes à petit feu.
5. Au moment de servir, ajouter la ricotta et bien mélanger tous les ingrédients de la sauce. Saler et poivrer selon votre goût.
6. Verser les gnocchi dans une assiette et déposer par dessus une quenelle de sauce crémeuse. Vous pouvez décorer avec quelques brins de persil frais.

Servir de suite.

Bon Appétit !

Florence Bigot

Site web

Page Facebook