



Mini gnocchi au bleu et aux noix

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Mini gnocchi : 500 g
Crème liquide allégée : 20 cl
Gorgonzola : 25 g
Cerneaux de noix : 20 g
Sel, poivre, noix de muscade

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, faire dorer les mini gnocchi comme indiqué sur le paquet.
2. Émietter le gorgonzola.
3. Faire chauffer la crème dans une petite casserole puis ajouter le fromage.
4. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade râpée à discrétion.
5. Mixer ce mélange l'aide d'un mixeur plongeant.
6. Hacher les cerneaux de noix puis les ajouter à la crème. Mélangez.

Dans une assiette, déposer les **gnocchi** et arroser de sauce bien chaude.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook