



Mini Gnocchi "fraîcheur" au thon et à la menthe

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

1 sachet de Mini Gnocchi : 500 g
Thon entier : 1 boîte de 200 g
Crème légère : 25 cl
Menthe fraîche : 3 branches
Citron : 1/2
Beurre : 1 noix
Maïzena : 1 cuillère à café rase
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver et sécher la menthe. Conserver quelques feuilles entières pour la décoration et ciseler le reste.
2. Presser le 1/2 citron.
3. Chauffer la crème dans une casserole. Saler et poivrer selon votre goût et ajouter la menthe ciseler. Laisser infuser pendant 15 minutes.
4. Après infusion, refaire chauffer la crème et ajouter le jus de citron. Saupoudrer avec la Maïzena et remuer pour éviter les grumeaux.
5. Faire revenir les mini gnocchi dans une noix de beurre comme indiqué sur le paquet.
6. Faire chauffer le thon au micro-ondes

Dresser les assiettes en commençant par les gnocchi, déposer par dessus le thon et napper de sauce citron menthe et décorer avec quelques feuilles de menthe entières.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook