



## *Gnocchi à l'alsacienne et potimarron rôti au four*

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Gnocchi : 500 g  
Potimarron : 1 (petit)  
Huile d'olive  
Herbes de Provence  
Origan  
Sel, Poivre

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Laver le potimarron, le couper en morceaux et le déposer dans un plat à four.
3. Saler et poivrer.
4. Ajouter des herbes de Provence, de l'origan et arroser d'huile d'olive.
5. Faire cuire pendant 25 mn.
6. Dans une poêle faire dorer les gnocchi dans un peu d'huile d'olive.
7. Une fois dorés, rajouter les morceaux de potimarron, remuer et servir.

**Manue Bartolini**

Site web

Page Facebook

*Bon Appétit !*