



Mini Gnocchi à la provençale

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Mini Gnocchi : 500 g
Champignons de Paris : 250 g
Tomate cerise : une vingtaine
Noix : quelques cerneaux
Oignon rouge : 1
Beurre : 30 g
Huile d'olive
Sel, poivre, herbes de Provence

PRÉPARATION

1. Laver et sécher les tomates cerise.
2. Eplucher et émincer l'oignon.
3. Eplucher ou brosser les champignons et couper les en fines lamelles.
4. Faire chauffer une cuillère d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'oignon sans le laisser brunir. Ajouter peu à peu les champignons émincés pour qu'ils rendent leur eau. Ajouter les tomates cerise entières. Laisser cuire encore 4-5 minutes jusqu'à ce que les tomates soient flétries. Réserver.
5. Faire revenir les mini Gnocchi comme indiqué sur le paquet.
6. Ajouter le mélange oignon / champignons / tomates, saupoudrer d'herbes de Provence. Ajouter une pincée de sel et du poivre et laisser encore réchauffer quelques minutes avant de servir.

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !