



Salade de gnocchi à la roquette

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Mini Gnocchi : 500 g
Jambon de Parme : 6 tranches
Roquette : 120 g
Coeurs d'artichauts : 200 g
Tomates séchées : 100 g
Câpres : 40 g
Huile d'olive, vinaigre
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver et essorer la roquette.
2. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, du sel et du poivre. Rassembler la roquette et la vinaigrette dans un grand saladier.
3. Râper le parmesan en copeaux.
4. Découper le jambon et les tomates séchées en lanières et les coeurs d'artichauts en quartiers. Ajouter le tout dans le saladier avec la roquette.
5. Faire revenir les mini gnocchi dans une noix de beurre comme indiqué sur le paquet.
6. Lorsque les gnocchi sont dorés, les ajouter chauds dans le mélange de salade. Mélanger le tout.

Dresser la salade dans les assiettes et parsemer de copeaux de parmesan au moment de servir.

Bon Appétit !

Céline Schnell
Site Web
Page Facebook