



Gnocchi aux lardons et pignons de pin

INGRÉDIENTS

Pour 2-3 personnes

Pignons de pin : 1 cuillère à soupe
Gnocchi à l'alsacienne : 1 paquet
Allumettes de lardons : 1 paquet
Tomates cerises : 10
Crème légère : 1 cuillère à soupe
Brins de persil : 5

PRÉPARATION

1. Faire revenir les lardons dans une poêle.
2. Torrifier les pignons de pin dans une autre poêle.
3. Faire la même chose avec les tomates.
4. Une fois ces étapes réalisées, faire revenir les gnocchi 5 minutes dans une poêle et y incorporer la crème en fin de cuisson.
5. Ajouter les pignons de pin, les lardons et les tomates.
6. Ciseler le persil et l'ajouter tout en mélangeant délicatement.

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !