POÊLÉE DE GNOCCHI
ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Les ravioles et gnocchi à poêler

Nb. portions
4

Préparation
15MIN

Cuisson
20MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi 300g Comptoir du Pastier**
- 20cl de crème liquide
- 500g de mélange de champignons (champignons de Paris, girolles, cèpes…)
- 2 échalotes
- Beurre
- Persil
- Ail
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation des champignons

- Dans une grande poêle chaude avec une noix de beurre, faire fondre les échalotes ciselées et une gousse d'ail hachée
- Ajouter ensuite les champignons et cuire à feu vif jusqu'à coloration des champignons
- Une fois les champignons cuits, ajouter la crème et laisser mijoter quelques instants
- Assaisonner de sel et de poivre
- Réserver au chaud

Préparation des gnocchis

- Dans une grande poêle avec une noix de beurre, faire dorer les gnocchis pendant 7 minutes en remuant régulièrement
- Ajouter ensuite la crème de champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse
- Ajouter le persil haché et mélanger
- Servir aussitôt !