

GNOCCHI À LA FARINE DE DRÈCHE, COURGETTES, SAUCE TAHIN

Les ravioles et
gnocchi à poêler



Nb. portions
2



Préparation
10MIN



Cuisson
8MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de gnocchi à la farine de drèche 300g Comptoir du Pastier
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 courgette (300g)
- 50g de tahiné
- 6 càs d'eau
- 2 càs de jus de citron
- 1 càs de graines de sésame toastées
- Sel

RECETTE

Préparation de la sauce

- Dans un bol, mélanger au fouet le tahin, l'eau et le jus de citron jusqu'à obtenir une texture type crème anglaise.
- Saler

Cuisson des gnocchis

- Laver la courgette. L'épépiner si besoin et la couper en petits cubes (environ 1 cm).
- Faire chauffer une grande poêle.
- Ajouter 2 càs d'huile d'olive, les courgettes et les gnocchis.
- Faire colorer 8 min à feu moyen.
- Napper de la sauce tahiné et saupoudrer de graines de sésame.
- C'est prêt !