# GNOCCHI SANS GLUTEN BIO,
## BOWL POIVRONS, POIS CHICHES ET SAUCE AU YAOURT DE CHÈVRE

*Les ravioles et gnocchi à poêler*

*Nb. portions*
2

*Préparation*
25MIN

*Cuisson*
20MIN



## INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi sans gluten, bio, Comptoir du Pastier**
- 1 poivron rouge (environ 300g)
- 1 gousse d'ail
- 3 càs d'huile d'olive
- 150g de pois chiches réhydratés
- ½ càc de paprika
- 150g de yaourt de chèvre
- Quelques feuilles de menthe
- 2 càc de vinaigre de cidre

## RECETTE

**Préparation de la sauce**

- Ciseler les feuilles de menthe.
- Dans un bol, mélanger le yaourt de chèvre, le vinaigre et la menthe, saler. Réserver.

**Préparation des pois chiches**

- Egoutter les pois chiches.
- Faire chauffer une poêle avec 1 càs d'huile.
- Ajouter les pois chiches, le paprika fumé et le sel, bien mélanger.
- Colorer à feu moyen pendant 5 min puis réserver.

**Préparation des poivrons**

- Laver, couper et retirer les pépins des poivrons. Les couper en lanières.
- Dans une poêle, les cuire à feu moyen pendant 10min avec 1 càs d'huile et la gousse d'ail écrasée.

**Préparation des gnocchi**

- Dans une poêle, ajouter 1 càs d'huile puis les gnocchi. Faire colorer pendant 5 min à feu moyen en remuant régulièrement.

**Assemblage**

- Dans 2 grands bols, répartir les poivrons, les gnocchi, les pois chiches et la sauce au yaourt.
- Décorer avec quelques feuilles de menthe.
- Servir !