

Gnocchis avec du CAMBOZOLA Black Label, des champignons et de la ciboulette



Ingrédients pour 4 portions :

150 g de CAMBOZOLA Black Label
500 g de gnocchis
450 g de champignons de Paris
200 g de crème
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 bouquet de ciboulette
2 cuillerée à soupe d'huile
Sel
Poivre



Préparation:

1. Nettoyer les champignons et les couper en morceaux de taille approximativement égale. Éplucher et hacher finement les échalotes et l'ail.
2. Préparer les gnocchis dans de l'eau bouillante salée comme indiqué sur l'emballage.
3. Chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olives dans une grande poêle. Y faire revenir les champignons de tous les côtés pendant 2 à 3 minutes à feu vif, puis réduire le feu et ajouter les échalotes et l'ail. Faire blondir pendant encore 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps, saler et poivrer. Mouiller avec la crème. Couper le CAMBOZOLA Black Label en petits morceaux et l'ajouter dans la poêle avec les gnocchis, puis mijoter à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.
4. Hacher la ciboulette finement. Assaisonner les gnocchis avec du sel et du poivre et garnir de ciboulette.

Temps de préparation env. 45 minutes.

Par portion env. 3769 kJ, 897 kcal, protéines 18,5 g, lipides 71 g, glucides 48 g

Pour plus des recettes: www.cambozola.com