

MINI GNOCCHI A LA CREME ET PESTO

Durée de préparation : 20 minutes

INGREDIENTS :

1 paquet de mini gnocchis Traiteur Schneider
20 cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de pesto
1 noix de beurre
Parmesan ou gruyère au choix pour la touche finale

LA PREPARATION :

Fais revenir les gnocchis dans une poêle comme indiqué sur la paquet avec une noix de beurre.

Retire du feu, ajoute la crème fraîche, puis une bonne cuillère à soupe de pesto.

Remue durant 1 minutes sur feu doux.

Il ne te reste plus qu'à servir et saupoudrer de parmesan ou de gruyère selon ton envie.

ACCORD METS ET VINS

Pour une soirée en amoureux au top, sublime ce plat avec un verre de Sylvaner !

