

# 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 !

