

GNOCCHIS A L'ALSACIENNE AU SAUMON ET POIREAU

Une recette proposée par l'OLCA (Offices pour la langue et les cultures d'Alsace et de Moselle)

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

1 paquet de gnocchi alsacienne (ou Buewespätzles) Traiteur Schneider
4 tranches de saumon fumé
2 blancs de poireaux
20 cl de crème fraîche liquide
Poivre, muscade
Huile d'olive

RECETTE :

Cuis les gnocchis comme indiqué sur le paquet.
Egoutte puis mélange avec une noix de beurre, réserve.
Emince les poireaux et fais les revenir dans un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
Ajoute les gnocchis et cuis 3 minutes à feu moyen tout en mélangeant.
Ajoute le saumon coupé en lanières et la crème.
Poivre
Mélange bien et laisse cuire encore 3 minutes.
Il ne te reste plus qu'à servir !

ACCORD METS ET VINS

Je te suggère d'accompagner ce plat d'un verre de Riesling, et tu épateras à coup sur ton ou ta Schotz* !

**ton amoureux(se)*

