

POÊLEE DE GNOCCHI AUX HERBES DE PROVENCE

Durée de préparation : 30 minutes

INGREDIENTS POUR 3 A 4 PERSONNES

1 paquet de mini gnocchi Traiteur Schneider
1 boîte de champignons de paris (ou frais c'est encore mieux)
2 branches de tomates cerise
une poignée de noix
1 oignon rouge
Herbes de provence
Sel
Poivre
Huile d'olive
30 g de beurre



LA PREPARATION

Epluche l'oignon et coupe le finement.
Fais le revenir à feu doux dans une poêle avec de l'huile d'olive.
Ajoute les champignons nettoyés et coupés en lamelles.
Remue le tout à feu vif.

Rince les tomates cerise et ajoute-les entières dans la poêle.
Sale et poivre à ta convenance, fais revenir le tout à feu vif jusqu'à ce que les champignons soient colorés et les tomates légèrement flétries.
Mets ensuite le tout de côté dans une assiette creuses.

Dans la poêle à feu doux, fais fondre du beurre (environ 30 g) avec un filet d'huile d'olive.
Ajoutes-y les noix grossièrement concassés.
Quand le beurre est chaud et mousseux, ajoute les gnocchi et saisis les à feu vif en remuant souvent.

Sale et poivre à ta convenance, baisse le feu et couvre la poêle encore 2 - 3 minutes.
Une fois les gnocchis dorés, ajoute dans la poêle le mélange champignons tomates et remue.
Laisse l'ensemble réchauffer en remuant délicatement.

ACCORD METS ET VINS D'ALSACE

Il ne te reste plus qu'à servir accompagné d'un verre de pinot blanc.