

VERRINE DE GNOCCHIS A LA TRUITE FUMEE ET SA CHANTILLY RAIFORT

Durée de préparation : 20 minutes

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

1 paquet de mini gnocchis Traiteur Schneider 500g

4 filets de truite fumée

30 cl de crème fraîche liquide entière

60 g de raifort

Persil ou ciboulette

Beurre

Sel

Poivre

PREPARATION

Monte la crème liquide très froide en chantilly.

Ajoute délicatement le raifort.

Assaisonne à ta convenance de sel et poivre.

Fais revenir les gnocchis dans une poêle chaude ou tu auras fait fondre une belle noix de beurre au préalable.

Découpe les filets de truites en 4 morceaux et dépose 2 morceaux de truite fumée dans chaque verrine.

Ajoute une belle cuillère à café de chantilly au raifort.

Puis quelques mini gnocchis. Pour que cela soit plus jolis tu peux les présenter sous forme de petites brochettes à tremper dans la verrine.

Pour mettre un peu de couleur, parsème de persil ou de ciboulette.

