GNOCCHIS À LA CRÈME DE BUTTERNUT, TOMME DE BREBIS ET MAGRET SÉCHÉ

Plat | Gnocchi | Nb. portions 4 | Préparation 20 | Cuisson 7

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchis 600g Saint Jean**
- 1 butternut
- 20cl de crème liquide
- 150g de tomme de brebis
- 100g de magret séché fumé en tranches
- Beurre
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

RECETTE

Préparation de la crème de butternut

- Eplucher et couper le butternut en gros morceaux
- Dans une casserole, faire revenir le butternut dans une noix de beurre jusqu'à légère coloration
- Mouiller à hauteur et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes
- Une fois le butternut cuit (vérifier avec la pointe d'un couteau), mixer le butternut au blender avec la crème liquide, assaisonner de sel et de poivre
- Ajouter si besoin un peu d'eau de cuisson pour détendre la crème de butternut, elle doit avoir une texture fluide

Cuisson des gnocchis

- Dans une grande poêle avec une noix de beurre, verser le sachet de gnocchis et faire revenir à feu vif pendant 5 minutes
- Verser ensuite la crème de butternut dans la poêle avec 100g de tomme de brebis râpée
- Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes supplémentaires en mélangeant régulièrement
- Ajouter ensuite les lamelles de magret séché fumé et mélanger

Dressage

- Disposer les gnocchis en sauce dans une assiette creuse
- Saupoudrer du reste de tomme de brebis râpée
- Assaisonner d'un trait d'huile d'olive
- Déguster sans attendre !

ASTUCE

dsqdsqdsqdsqdsqdsqdsqd