POÊLÉE DE GNOCCHIS, *Champignons à la crème et persillade*

Plat | *Gnocchi* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 15 MIN | *Cuisson* 20 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchis 600g Saint Jean**
- 20cl de crème liquide
- 500g de mélange de champignons (champignons de Paris, girolles, cèpes…)
- 2 échalotes
- Beurre
- Persil
- Ail
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation des champignons

- Dans une grande poêle chaude avec une noix de beurre, faire fondre les échalotes ciselées et une gousse d'ail hachée
- Ajouter ensuite les champignons et cuire à feu vif jusqu'à coloration des champignons
- Une fois les champignons cuits, ajouter la crème et laisser mijoter quelques instants
- Assaisonner de sel et de poivre
- Réserver au chaud

Préparation des gnocchis

- Dans une grande poêle avec une noix de beurre, faire dorer les gnocchis pendant 7 minutes en remuant régulièrement
- Ajouter ensuite la crème de champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse
- Ajouter le persil haché et mélanger
- Servir aussitôt !