GNOCCHI *aux noix*

Entrée | *Gnocchi* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 15 MIN | *Cuisson* 5 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi à poêler Saint Jean**
- 120g de noix
- 10 feuilles de sauge
- 30g de parmesan râpé
- 4 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Une noisette de beurre
- Sel / Poivre

RECETTE

Préparation

- Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et laisser dorer les gnocchi pendant 5 minutes en les mélangeant régulièrement.
- Mixer les noix avec la sauge, parmesan, huile et jus de citron afin d'obtenir une fine pâte. Saler et poivrer.
- Une fois les gnocchi cuits, les mettre dans des verrines et napper de pesto aux noix.
- Décorer de quelques feuilles de sauge et cerneaux de noix.

ASTUCE

Ajustez les quantités d'ingrédients pour le pesto en fonction de vos goûts.