

## GNOCCHI *aux noix*

 Entrée



Pâtes fraîches



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
15 MIN



Cuisson  
5 MIN



### INGRÉDIENTS

- 1 sachet de gnocchi à poêler Saint Jean
- 120 g de noix
- 10 feuilles de sauge
- 30 g 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.