SALADE ORIGINALE DE GNOCCHI DE POMMES DE TERRE *carottes, fenouil et sardines*

Entrée | Gnocchi | Nb. portions 2/3 | Préparation 10 MIN | Cuisson 5 MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi 300g Saint Jean**
- 1 grosse carotte
- 1 fenouil
- ½ citron vert
- Coriandre
- Sel
- Baies de Timut (ou poivre noir)
- Huile d'olive
- 1 boîte de sardines à l'huile

RECETTE

Préparation de la salade

- Couper la carotte et le fenouil en fines lamelles à la mandoline ou à l'aide d'un économe et mélanger le tout dans un saladier
- Ajouter le jus de citron vert et l'huile d'olive, les sardines en morceaux, et la coriandre. Assaisonner de sel et de baies de Timut et mélanger le tout
- Réserver

Cuisson des gnocchi

- Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, cuire les gnocchi 5 minutes à feu vif en remuant régulièrement

Dressage

- Disposer la salade dans le fond de l'assiette de façon à former un nid
- Dresser les gnocchi chauds au centre du nid
- Ajouter quelques feuilles de coriandre
- Déguster sans attendre !