

GNOCCHI CHORIZO DOUX *crème de Comté*



Plat

À poêler



Nb. portions

2



Préparation

10 MIN



Cuisson

10 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **gnocchi chorizo doux**
- 30g de Comté râpé
- 120mL de crème liquide
- ½ oignon
- Huile
- Poivre
- Paprika doux (facultatif)

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA CRÈME DE COMTÉ

- Eplucher l'oignon et le ciseler finement.
- Dans une petite casserole, faire chauffer la crème avec l'oignon 5 min.
- Ajouter le Comté et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
- Poivrer. Saler si besoin.

PRÉPARATION DES GNOCCHI AU AIR FRYER

- Enrober les gnocchi d'un peu d'huile. Faire dorer au air fryer pendant 7 minutes à 200°C.

PRÉPARATION À LA POËLE

- Faire chauffer une poêle. Ajouter un peu de beurre ou d'huile, puis les gnocchi et mélanger.
- Faire dorer à feu moyen pendant 5 min en mélangeant de temps en temps.

LE DRESSAGE

- Ajouter la sauce sur les gnocchi. Saupoudrer légèrement de paprika doux.
- Servir immédiatement, accompagné d'une salade d'endives ou d'une fondue de poireau.