GNOCCHI CHORIZO DOUX *en mini brochette terre-mer*

Apéritif *À poêler*

Nb. portions **6**

Préparation **5MIN**

Cuisson **6MIN**



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **gnocchi Chorizo doux Saint Jean**
- 100g de crevettes décortiquées
- 1 gousse d'ail
- 1 càs de jus de citron
- 2 càs d'huile
- 1 pincée de piment

RECETTE

PRÉPARATION

- Dans un saladier ou bol, mélanger 1 càs d'huile, le jus de citron, le piment et l'ail émincé. Ajouter les crevettes.
- Dans un autre saladier ou bol, les gnocchi avec 1 càs d'huile.
- Assembler les gnocchis et les crevettes sur de petits pics : planter un gnocchi puis une crevette et finir par un gnocchi.
- Cuire à la friteuse à air chaud à 200°C pendant 6 à 8 min.
- Servir, éventuellement accompagné d'une sauce fromage blanc assaisonné (herbes ou des tomates séchées).

ASTUCE

Il est également possible de faire dorer les brochettes à la poêle : faire chauffer une poêle, ajouter 1 càs d'huile puis les brochettes. Faire dorer 3 min puis retourner les brochettes et poursuivre la cuisson 2 à 3 min.