GNOCCHI AIL & FINES HERBES *façon carbonara au saumon fumé*

Plat — À poêler

Nb. portions: 2

Préparation: 5MIN

Cuisson: 5MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Gnocchi Ail et fines herbes Saint Jean**
- 200g de crème fraîche
- 12g de beurre
- 100g de saumon fumé (en tranches ou en dés)
- 1 càs de persil ciselé

RECETTE

PRÉPARATION

- Couper le saumon en lanières (si besoin). Réserver.
- Faire chauffer une poêle. Ajouter le beurre puis les gnocchi.
- Cuire à feu vif pendant 5 min.
- Ajouter la crème, le saumon et le persil. Mélanger. Saler et poivrer si nécessaire.
- Servir immédiatement.

ASTUCE

Les gnocchi peuvent aussi être aussi cuits à la friteuse à air chaud : mélanger les gnocchi avec 2 càs d'huile et les disposer dans le bac de la friteuse à air chaud. Colorer 6 à 8 min à 200°C.