Gnocchi poêlés aux champignons et au Comté

Un dîner végétarien prêt en un quart d'heure. Fondant et doré.

Les gnocchi frais de pomme de terre se poêlent sans cuisson préalable : ils dorent à l'extérieur et restent moelleux au cœur. Avec des champignons et du Comté de dix-huit mois, c'est simple et gourmand.



Pour 4 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 15 min | Très facile

Dans votre pack

Gnocchi frais de pomme de terre 500 g	2 × barquette de gnocchi frais (500 g)
Champignons de Paris	500 g
Comté AOP 18 mois 200 g	200 g
Beurre doux de Verneuil	60 g
Persil plat	2 bottes

À prévoir à la maison

Sel, poivre.

Allergènes

Lait, gluten (gnocchi), œuf (selon recette des gnocchi).

La recette

1. Émincez les champignons, faites-les sauter dans une noix de beurre, réservez.
2. Dans la même poêle, faites dorer les gnocchi dans le reste du beurre 6 à 8 minutes.
3. Remettez les champignons, mélangez.
4. Servez avec le Comté râpé ou en copeaux et le persil ciselé.

Le mot du marchand

Ne remuez pas trop les gnocchi au début : laissez-les colorer pour qu'ils soient croustillants.

À table avec : *Un blanc du Jura : Côtes du Jura Chardonnay.*