



Les plats principaux

Gnocchi aux champignons et prosciutto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de champignons (mélange)
1 poignée branche de thym
1 poignée de sauge (brins)
1 gousse d'ail (pressée)
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
8 tranches de prosciutto (croustillantes)
1 poignée de noix (coupées gros)
400 grammes de gnocchis
beurre

Méthode de préparation

Cuisez les gnocchis selon les instructions de l'emballage.

Chauffez un peu de beurre dans une poêle et étuvez-y les champignons avec le thym frais et la sauge. Après 2 minutes ajoutez l'ail et étuvez encore un peu.

Ajoutez ensuite le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'une petite sauce.

Ajoutez les gnocchis et mélangez bien le tout ensemble. Parachevez avec le parmesan, les noix, la sauge, le thym et le prosciutto croustillant.

