



Plats d'accompagnement

Poêlettes de gnocchi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de choux-fleurs (fleurettes, précuites)
120 grammes de sauce au fromage (prête à l'emploi)
1 cuillère à soupe de noisettes (hachées)
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
200 grammes de gnocchis
4 noix de beurre
sauge (fraîche)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez une noix de beurre dans votre poêle et déposez-y le gnocchi. Mettez cela 10 minutes sous le gril de l'appareil à raclette.

Ajoutez les fleurettes de chou-fleur dans les poêlettes et nappez de sauce au fromage prête à l'emploi. Saupoudrez d'un peu de fromage râpé puis salez et poivrez.

Mettez de nouveau les poêlettes sous le gril et laissez mijoter ± 7 minutes.

Parachevez avec les noisettes hachées et les petites feuilles de sauge.

Ustensiles de cuisine

Raclette

