



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gnocchis à la crème de poivron

 **Pour 2 personnes** **Très facile** **10 min****2.22€ La portion** (prix indicatif)

Ultra simple, ultra savoureuse cette crème qui va enrober vos gnocchis à la perfection.

Les ingrédients

- **300 g** de Gnocchi
- **3 c à s** de Poivron en tartina
- **2 c à s** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **3 c à s** de Parmesan rapé

Étapes de préparation

**Préparation : 5 min****Cuisson : 5 min****Attente : 0 min**

- 1 Dans une casserole, portez de l'eau salée à ébullition. Ajoutez-y 300 g de gnocchis. Faites cuire 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface. Égouttez-les.
- 2 Dans votre poêle, faites chauffer 3 càs de crème de poivron et 2 càs de crème fraîche.
- 3 Ajoutez 3 càs de parmesan râpé. Faites épaissir 1 min à feu doux.
- 4 Ajoutez les gnocchis. Mélangez 1 petite minute pour enrober les gnocchis de sauce.
- 5 Servez aussitôt. Poivrez généreusement.
Si vous en avez, servez avec quelques feuilles de roquette.