



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Gnocchis poêlés aux tomates, olives de Kalamata et roquette

 Pour 2 personnes

 Très facile

 13 min

2.06€ La portion (prix indicatif)



Faites poêler les gnocchis pour les faire croustiller. Vous pouvez compléter la recette avec de la ciboulette et du parmesan rapé.

Les ingrédients

- 300 g de Gnocchi à poêler
- 100 g de Tomate cerise
- 50 g de Olive de Kalamata
- 3 brin de Thym frais ou en branche
- 1 pièce de Citron jaune
- 30 g de Roquette

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 8 min



Attente : 0 min

- 1 Faites chauffer de la matière grasse dans une poêle à feu moyen. Quand elle est chaude, ajoutez 300 g de gnocchis (sans les cuire avant). Faites-les cuire 5 min pour les dorer. Remuez de temps en temps.
- 2 Pendant ce temps, coupez 100 g de tomates cerises lavées en 4. Hachez très grossièrement 50 g d'olives.
- 3 Quand les gnocchis sont dorés, mettez-les de côté dans un bol.
- 4 Dans la même poêle (ajoutez plus de matière grasse si besoin), ajoutez les tomates, les olives et 3 brins de thym. Salez. Faites cuire 2 minutes à feu moyen pour cuire les tomates.

- 5 Ajoutez ensuite dans la poêle les gnocchis dorés et déglacez avec 1 càs de jus de citron. Mélangez pour bien enrober les gnocchis.
- 6 Éteignez le feu. Ajoutez 30 g de roquette et mélangez. C'est prêt !
- 7 Servez vos gnocchis et ajoutez de la ciboulette ciselée si vous le souhaitez. Vous pouvez aussi saupoudrer du parmesan si vous en avez.