



LA BELLE VIE

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

## Gnocchi à la sauge

Pour 2 personnes | Très facile

11 min | **2.21€** La portion (prix indicatif)



Miam la gourmandise des gnocchis.

### Les ingrédients

- **300 g** de Gnocchi
- **55 g** de Beurre doux
- **0.5 pièce** de Echalote
- **2 brin** de Sauge fraîche
- **1 pièce** de Citron jaune

### Étapes de préparation



**Préparation** : 8 min



**Cuisson** : 3 min



**Attente** : 0 min

- 1** Ciselez finement quatre grandes feuilles de sauge et  $\frac{1}{2}$  échalote (pour avoir l'équivalent de 2 càs). Mettez ensemble dans un bol. Prélevez  $1\frac{1}{2}$  càc de jus de citron. Mettez de côté séparément.
- 2** Ciselez finement quatre grandes feuilles de sauge et  $\frac{1}{2}$  échalote (pour avoir l'équivalent de 2 càs). Mettez ensemble dans un bol. Prélevez  $1\frac{1}{2}$  càc de jus de citron. Mettez de côté séparément.
- 3** En parallèle, mettez 55 g de beurre à fondre dans une poêle, à feu doux-moyen. Quand le beurre commence à prendre une couleur noisette, ôtez du feu et ajoutez immédiatement l'échalote et la sauge. Mélangez une minute pour faire infuser le beurre et "cuire" l'échalote. Ajoutez le jus de citron et  $\frac{1}{4}$  de càc de sel. Mélangez. Couvrez pour maintenir au chaud.

- 4 Quand l'eau bout, faites cuire 300 g de gnocchi selon les instructions indiquées sur le paquet.  
Égouttez et transvasez immédiatement dans la poêle pendant qu'ils sont chauds.  
Mélangez, c'est prêt !
- 5 Servez avec plus de sauge fraîche.