



Gnocchi à la crème de Chavignol, courgettes sautées et Crottin de Chavignol sec

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de gnocchi
- 25 cl de crème liquide épaisse
- 1 courgette
- Huile d'olive
- 1 Crottin de Chavignol sec

1. Couper la courgette en petits cubes et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les gnocchis. Les sortir dès qu'ils remontent à la surface.
3. Râper le Crottin de Chavignol sec.
Ajouter les gnocchis égouttés dans la poêle, faire revenir 1 minute, ajouter la crème et 1 cuillère à soupe de Crottin de Chavignol sec râpé.
4. Au moment de servir, saupoudrer du reste de Crottin de Chavignol râpé sur chaque assiette.