

Gnocchi sauce au bleu

Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 433.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 36.267

Les ingrédients

- 1.0 kg gnocchi
- 20.0 gr Roquefort
- 25.0 cl Creme liquide 30pc
- 120.0 gr Lardons

Préparation de la sauce au bleu

Dans une casserole, mettez la crème fraîche liquide et coupez en petit cube le roquefort.

Mettez à fondre le roquefort dans la crème.

Dans une poêle, faites dégraisser les lardons.

Puis épongez le surplus de gras en les déposant sur un papier absorbant avec un écumoir.

Enfin placez les dans la sauce au bleu.

Cuisson des Gnocchi

Dans une grande casserole d'eau en ébullition, plongez les gnocchi en suivant les instructions de l'emballage.

Dès que les gnocchi remontent à la surface de l'eau, égouttez les dans une passoire.

Remettez les gnocchi dans la grande casserole et nappez les de la sauce au bleu.

Mélangez le tout et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.

Conseil

Faites vous une petite salade verte à coté, ce ne sera que meilleur !