

Gnocchis sauce champignons



30 minutes



350/personne



4 personnes



Fibres
Glucides

Ingrédients



500 g de gnocchis de pomme de terre



300 g de champignons de Paris



2 gousses d'ail



1 oignon



200 ml de crème fraîche légère (ou crème végétale)



50 g de parmesan râpé



1 càs de persil frais haché

Étapes

Nettoyer et découper les champignons en fines tranches. Hacher finement l'oignon et l'ail.

Faire revenir l'oignon, l'ail et les champignons avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau et soient légèrement dorés.

Ajouter la crème fraîche dans la poêle avec les champignons. Saler, poivrer, et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le persil en fin de cuisson.

Pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Plonger les gnocchis et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface et les égoutter.

Ajouter les gnocchis égouttés dans la poêle avec la sauce aux champignons et mélanger délicatement pour bien enrober les gnocchis de sauce. Saupoudrer de parmesan râpé.