



## GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS

25 MIN.  
DE PRÉP.

25 MIN.  
EN TOUT

668 KCAL  
PAR PERSONNE

① Végétarien | Lipides: 45 g, Glucides: 44 g, Protéines: 19 g par personne

### IL VOUS FAUT POUR 2 PERSONNES

#### Noix

80 g cerneaux de noix hachés grossièrement

#### Gnocchis aux champignons

2 cs beurre à rôtir  
400 g champignons de Paris coupés en quatre  
300 g gnocchis de pommes de terre  
½ cc sel  
un peu poivre  
un peu cresson

### VOICI COMMENT FAIRE

#### Noix

Faire griller les noix dans une poêle antiadhésive sans ajouter de matière grasse, réserver.

#### Gnocchis aux champignons

Faire chauffer le beurre dans la même poêle et y faire revenir les champignons par portions pendant env. 5 min. Ajouter les gnocchis, poursuivre la cuisson env. 4 min., assaisonner. Ajouter les noix réservées, mélanger et parsemer de cresson alénois.

#### BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

[fooby.ch/fr/recettes/17070/](https://fooby.ch/fr/recettes/17070/)