



LA RECETTE *du* LUNDI

gnocchis crémeuse aux champignons, cèpes & persillade

plat



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir des Arômes

- 2 c. à soupe de poudre de cèpes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive Liokarpi Crète BIO
- 1 à 1½ c. à café de Persillade du Comptoir
- Quelques tours de poivre noir de Madagascar
- 1 c. à café d'huile vierge de noisette pour la finition

Autres ingrédients

- 600 g de gnocchis frais
- 400 g de champignons de Paris bruns
- 25 cl de crème liquide entière
- 60 g de parmesan râpé
- 1 échalote



Pour 4 personnes / 25 minutes

