

POËLÉE DE GNOCCHIS AU ROCAMADOUR

préparation
15 minutes

cuisson
20 minutes

pour 4 personnes

2 Rocamadour

1 paquet de
gnocchis à poêler

8 champignons de
Paris

2 carottes

3/4 de litre de
bouillon de volaille
léger

3 cuillères à
soupe de crème

20g de beurre

20 feuilles de
pousses d'épinard

Huile d'olive

1 citron (en
option)

Pelez et taillez les carottes en dés. Faites-les revenir durant 15 minutes à feu doux dans de l'huile d'olive avec les champignons émincés, 1 Rocamadour taillé en dés, le bouillon et la crème. Réservez au chaud.

Poêlez les gnocchis au beurre jusqu'à obtention d'une coloration blonde.

Versez dans un plat à gratin la moitié de la sauce, **ajoutez** les gnocchis et recouvrez avec le reste de la sauce. **Ajoutez** le Rocamadour en dés et les feuilles de pousse d'épinard. Servez chaud.

Vous pouvez ajouter à la sauce un jus de citron pour obtenir un petit goût acidulé.

