

## 14 - GNOCCHIS AU POTIRON DE CAROLINE

INGRÉDIENTS POUR 2 À 4 PERSONNES:

- 500G DE POTIRON
- 200G DE FARINE
- 2 OEUFS
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SURGELÉS
- 2 CÀS DE CRÈME FRAÎCHE
- SEL, POIVRE
- HUILE D'OLIVE

CUIRE LE POTIRON EN DÉS.

EGOUTTER ET LE PASSER AU MOULIN À LÉGUMES.

INCORPORER LA FARINE, LES OEUFS BATTUS, LE SEL ET LE POIVRE.

TRAVAILLER JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE QUI SE DÉTACHE DES DOIGTS.

FAIRE DES PETITS BOUDINS DE 2CM ET LES FARINER.

CUIRE LES GNOCCHIS DANS DE L'EAU BOUILLANTE SALÉE ADDITIONNÉE D'UN PEU D'HUILE D'OLIVE.

RETIRER LES GNOCCHIS LORSQU'ILS REFONT SURFACE.

FAIRE CUIRE LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DANS UN FILET D'HUILE D'OLIVE.

AJOUTER LA CRÈME FRAÎCHE ET ASSAISONNER.

SERVIR LES GNOCCHIS DANS 4 ASSIETTES ET AJOUTER LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS.



