

GNOCCHIS ASPERGES PESTO

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Portions : 2

Ingrédients

- 1 petit paquet de gnocchis (300g)
- 3 échalottes françaises coupées en morceaux
- 2 bottes d'asperges coupées en tronçons d'environ 5cm
- Pesto frais ou maison au goût (j'ai utilisé 1/2 sachet de pesto classique de marque «Le Grand»)
- Fromage de chèvre au goût
- Poivre au goût
- 30ml (2c. à soupe) huile d'olive
- Si désiré, quelques feuilles de basilic frais pour garnir



Préparation

1. Dans une poêle chaude, faire dorer les gnocchis dans l'huile à feu moyen-élevé
2. Lorsqu'ils sont bien dorés et croustillants, réserver dans un bol à part.
3. Dans la même poêle, ajouter le reste de l'huile et faire dorer les asperges et les échalottes ensemble.
4. Ajouter le pesto et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les échalottes soient cuites. Poivrer.
5. Ajouter les gnocchis dans le mélange et servir dans des bols.
6. Garnir de fromage de chèvre en morceaux pour le service.
7. Vous pouvez terminer la présentation visuelle avec quelques feuilles de basilic frais ciselées.