



## GNOCCHI POÊLÉS AU BEURRE DE SAUGE

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

700g de courgettes  
250g de champignons  
de Paris  
50g de Pecorino râpé  
20g de sauge  
700g de gnocchi  
2CS d'huile d'olive  
4CS de beurre

Faites bouillir un grand volume d'eau dans une casserole avec du sel.

Coupez la courgette en petit dés.

Effeuillez la sauge. Essuyez à l'aide d'un essuie-tout humide et coupez les champignons en quatre.

Faites cuire les dés de courgette et les gnocchi 3 à 4 minutes dans l'eau bouillante.

Pendant ce temps, ajoutez le beurre et l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Une fois que le beurre mousse, ajoutez la sauge et les champignons. Faites-les cuire 2 à 3 minutes avant d'y ajouter les gnocchi et la courgette. A feu vif, faites sauter le tout 3 à 5 minutes pour obtenir une belle coloration.

Servez les gnocchi, les champignons et la courgette avec la sauce au beurre de sauge. Garnissez chaque plat de pecorino râpé. Salez et poivrez au goût et ajoutez un filet d'huile d'olive vierge extra si vous le souhaitez.

Dégustez.

