



GNOCCI 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.