

Gnocchis Carbonara -

2p



Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Prix : 🏠 🏠 🏠 🏠 🏠

📦 Conservation

2j au réfrigérateur

🔥 Peut être réchauffé

Ingrédients :

- 300g de gnocchis à poêler
- Huile d'olive
- 25cl de crème fraîche
- 50g de parmesan (*optionnel*)
- Sel, Poivre, Herbes de Provence

<u>Temps de préparation :</u>	5min
<u>Temps de repos :</u>	---
<u>Temps de cuisson :</u>	15-20min
<hr/>	
<u>Temps Total :</u>	20-25min

Matériel nécessaire :

- 1 poêle

- 1) Pour commencer, **mettre un filet d'huile d'olive** dans une poêle et la **mettre à feu moyen**.
- 2) Puis, une fois que la poêle est chaude, **ajouter les gnocchis**.
- 3) Une fois les gnocchis dorés, **ajouter la crème fraîche** et **une pincée** de chaque épice. **Ajouter le parmesan** et **mélanger** pour que la sauce soit homogène.
- 4) **Servir** chaud dans la poêle !