



Gratin de gnocchi aux petits pois



végétarien

27 min

Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

- 2 cs d'huile d'olive
- 700 g de gnocchi aux pommes de terre
- 500 g de petits pois surgelés
- sel
- 150 g de pesto rouge
- 100 g de fromage râpé
- poivre
- 1/2 bouquet de basilic

À vos tabliers!

Préparation: env. 15 minutes

Cuisson au four: env. 12 minutes

Total: 27 min

1

Préchauffer le four à 200 °C, chaleur de voûte et de sole. Huiler une plaque. Cuire les gnocchi et les petits pois 2 min dans de l'eau salée et les égoutter. Répartir sur la plaque, ajouter le pesto, mélanger et parsemer de fromage. Faire gratiner env. 12 min au milieu du four. Relever de sel et de poivre puis effeuiller le basilic sur le tout.

Recettes: Andrea Pistorius

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/gratin-de-gnocchi-aux-petits-pois>