

Poêlée végétarienne de gnocchis au pesto d'avocat et aux champignons

Recette de Poêlée végétarienne de gnocchis au pesto d'avocat et aux champignons. Facile et rapide à réaliser, goûteuse et diététique.

Portions : 4

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

300g de gnocchis

300g de champignons de Paris émincés

1 avocat bien mûr

1 grand bouquet de basilic frais ou persil plat (selon la saison)

1 gousse d'ail écrasée

50g de pignons de pin

½ citron

3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra

Sel & poivre



Peler et dénoyauter l'avocat.

Peler la gousse d'ail et effeuiller le basilic si besoin. Les mixer ensemble, avec les pignons de pin, le jus de citron et 2 c. à soupe d'huile. Saler, poivrer et réserver.

Faire cuire les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante, selon les instructions du paquet.

Dans une poêle antiadhésive, chauffer le reste d'huile et y faire revenir les champignons environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau.

Égoutter les gnocchis, les ajouter aux champignons et incorporer le pesto. Mélanger, saler et poivrer.

Servir chaud.