

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

Temps de préparation : **5min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **15-20min**

Temps Total : **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 !