

DE LA TERRE À L'ASSIETTE : SAUGE

GNOCCHIS AU BEURRE DE SAUGE

Pour 4 personnes

 **Temps de préparation :**
5 à 10 minutes

 **Temps de cuisson :**
Environ 10 minutes

 **Economie réalisée :**

Produire vous-même vous
aura permis d'économiser
1 euro !

USTENSILES

- 2 pôeles
- Spatule/Cuillère en bois
- Planche à découper
- Couteau de cuisine
- Râpe à fromage
- Passoire
- Balance de cuisine

INGRÉDIENTS

- 180 gr de dés de jambon
- 700 gr de gnocchis
- 60 gr de parmesan râpé
- 10 gr de sauge fraîche
- Sel et poivre
- 40 gr de beurre

RECETTE EN 4 ÉTAPES

1. Cuisez les dés de jambon dans une poêle avec la moitié du beurre à feu moyen pendant environ 4 minutes.
2. Pendant ce temps, cuisez les gnocchis dans une deuxième poêle avec le reste du beurre à feu moyen pendant environ 5 minutes.
3. Une fois le temps de cuisson des dés de jambon écoulé, ajoutez la sauge à la poêle, mélangez bien et cuisez pendant encore 2 minutes.
4. Transférez les dés de jambon et la sauge avec les gnocchis. Salez, poivrez, garnissez de parmesan et servez !



Cofinancé par
l'Union européenne



L'EVEIL



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Wallonie