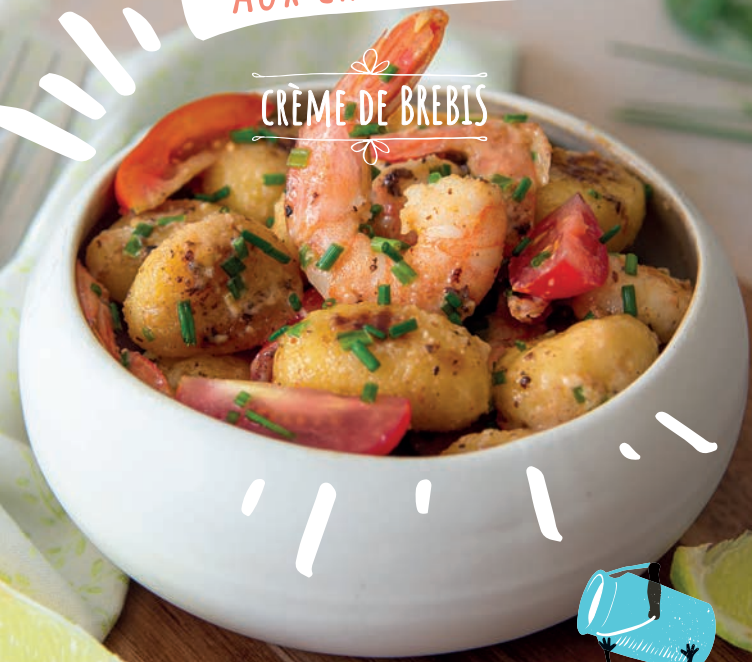
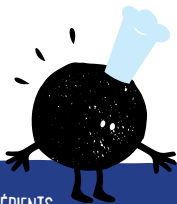


LES GNOCCHIS

AUX CREVETTES

CRÈME DE BREBIS





INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- . 500g de gnocchis
- . 300g de crevettes crues décortiquées
- . 2 poignées de tomates cerises
- . 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse de brebis YOgourmand
- . 1/4 citron vert
- . ciboulette
- . sel & poivre
- . curry
- . 3 c. à soupe d'huile d'olive



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS
SUR NOS PRODUITS SIMPLES ET DE BON GÔÛT.
RENDEZ-NOUS VISITE SUR

WWW.YOGOURMAND.FR

LES GNOCCHIS AUX CREVETTES CRÈME DE BREBIS

Dans une sauteuse,
faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive.
Ajouter les gnocchis et les faire colorer
quelques minutes à feu vif.
Mettre de côté.

Pendant ce temps,
laver et couper les tomates cerise en 4.

Dans la même sauteuse,
ajouter 1 c. à soupe d'huile et cuire
les crevettes toujours à feu vif 2 min.
Ajouter les tomates cerises, cuire 1 min de plus.
Baisser le feu, et ajouter enfin :
les gnocchis, la crème fraîche épaisse
de brebis YOgourmand et une pincée de curry.
Saler, poivrer.
Ajouter le jus du citron vert.
Mélanger.

Verser dans le plat de service
et saupoudrer de ciboulette ciselée.