



Poêlée de gnocchis aux asperges et bacon

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 11 spl par pers

- 2 paquets de gnocchis roll à poêler
- 150 gr de bacon allumettes
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 cc d'huile d'olive
- 200 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- Persil
- Ail en poudre
- Sel, poivre
- Parmesan (facultatif)

Laver les asperges, couper la base et couper les en tronçons.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile, rajouter les lardons de bacon, les gnocchis et les asperges (Réserver les têtes). Verser 100 ml d'eau, émietter le bouillon cube et faire cuire sur feu doux pendant 10 minutes.

Rajouter alors les têtes d'asperges, les 100 ml d'eau restants, le sel, le poivre, l'ail et le persil, mélanger et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Servir en ajoutant éventuellement un peu de parmesan dans chaque assiette.