

GNOCCHIS A LA CARBONARA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre "Les petits plats du soir avec Thermomix"

Ingrédients :

- 200 g de lardons
- 5 g d'huile d'olive
- 500 g de gnocchis frais classiques (pas à "poêler")
- 220 g d'eau
- 100 g de crème entière liquide
- 60 g de parmesan
- sel, poivre

Préparation:

- mettre dans le bol, les lardons et l'huile
- puis faire revenir 4 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- ajouter les gnocchis, l'eau, la crème et le parmesan, saler
- cuire 4 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- servir aussitôt, poivrer dans l'assiette

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.