

# Gnocchis aux légumes

INSTRUCTIONS : de nature curieuse mais n'étant pas vegan, j'ai voulu tester une crème liquide vegan de la marque « Prétex » à base de noix de cajou. Le verdict ? Délicieux ! Vous pouvez bien entendu utiliser une crème culinaire classique ou encore de la ricotta. Cette recette est pour deux personnes et est très pratique pour les soirs de flemme. Pour les légumes je vous conseille : poireaux ou poivron-courgette ou encore butternut !



## Instructions

1. Faites bouillir de l'eau salée, déposez-y délicatement les gnocchis et dès qu'ils remontent à la surface, réservez-les.
2. Grillez votre poulet et cuisez vos légumes à la vapeur ou au grill si les légumes le permettent.
3. Ajoutez la crème et les gnocchis à votre poulet et vos légumes et cuisez pendant 3 minutes à feu vif.
4. Assaisonnez et dégustez !

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Gnocchis	400g
Légumes	400g
Poulet	300g
Crème liquide Prétex	150ml

Epices : poivre, sel, curry