



Gnocchi aux crevettes, petits pois et gingembre

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

350g de crevettes d'Equateur, cuites

250g de gnocchi de pomme de terre

200g de petits pois

2 carottes

1 oignon

20g de gingembre

1 tige de citronnelle

30cl de crème

5cl d'huile d'olive

½ botte d'aneth

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler les crevettes.

2. Faire cuire les gnocchi dans une grande casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Une fois à la surface les sortir immédiatement de l'eau et les plonger dans un saladier d'eau froide.

3. Hacher l'oignon, le gingembre et la citronnelle puis couper les carottes en rondelles. Faire revenir le tout dans une poêle avec de l'huile d'olive puis ajouter les petits pois, laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes jusqu'à réduction puis ajouter les gnocchi et la crème.

4. Ajouter les crevettes au mélange et faire chauffer à feu doux pendant 5 minutes. Dresser en assiette creuse et décorer avec un peu d'aneth.