



Gnocchi sauce camembert

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers

Préparation | 10 min

Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 2 paquets de gnocchis
- 1 camembert moyen
- 20 cl de crème liquide
- 250 paquets de lardons

Faire cuire vos gnocchi comme indiqué sur le paquet.

Faire revenir vos lardons dans une poêle sans matière grasse.

Dans une casserole, mettre à chauffer la crème liquide et le camembert coupé en morceau.

Laissez cuire le temps que le fromage fonde. S'il vous reste des morceaux de croûte, mixez la sauce avec un mixeur.

Mélangez les gnocchi, les lardons et nappez de sauce au camembert.

Voilà c'est tout !