

Gnocchis poêlés aux sardines



20 min 2 pers.

Ingédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 500g de gnocchis
- 250g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- Roquette
- Zestes de citron

Réalisée avec



Préparation

- Ouvrez une boîte de sardines à l'huile d'olive Les Mouettes d'Arvor et réservez les sardines.
- Versez l'huile des sardines dans une grande poêle.
- Ajoutez 500 g de gnocchis frais directement dans la poêle et faites-les dorer pendant 6 à 8 minutes, en évitant de trop les remuer.
- Coupez 250 g de tomates cerises en deux et ajoutez-les avec 1 gousse d'ail écrasée.
- Poursuivez la cuisson pendant environ 4 minutes.
- Hors du feu, ajoutez les sardines en gros morceaux et mélangez délicatement une seule fois pour ne pas les émietter.
- Ajoutez une poignée de roquette et quelques zestes de citron.