



Gnocchis poêlés aux choux de Bruxelles

au pesto de chou frisé

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

800 g Choux de Bruxelles,
nettoyés
huile d'olive, pour la friture
1.000 g de gnocchi
500 g mozzarella de buffle
zeste de 2 citron biologique

Pour le pesto de chou frisé

200 g chou frisé, en
tranches
200 g fromage vieux râpé
100 g de noix
2 gousse d'ail, râpé
20 ml huile d'olive et
supplémentaire pour arroser
poivre
sel

- Portez une casserole d'eau à ébullition et faites cuire les choux de Bruxelles pendant 2 minutes. Egouttez-les bien.
- Faites chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faites frire les gnocchis pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite les chou de Bruxelles. Faites frire ensemble pendant 15 min. supplémentaires ou jusqu'à ce que les choux et les gnocchi soient tendres et dorés.
- Pendant ce temps, préparez le pesto de chou frisé. Mélangez tous les ingrédients du pesto de chou frisé dans un robot culinaire ou un mixeur jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.
- Servez les gnocchis et les choux de Bruxelles dans un joli bol avec la mozzarella de buffle sur le dessus et le pesto de chou frisé dans un plat séparé. Versez un peu d'huile d'olive sur le dessus et saupoudrez enfin de sel et de poivre et du zeste râpé du citron.

