

GNOCCHI *au pistou, dos de cabillaud grillé*



Plat



Gnocchi



Nb. portions

4



Préparation

15



Cuisson

7



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de gnocchi 600g Saint Jean
- 1 bouquet de basilic
- 10cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 30g de Parmesan AOP
- 4 dos de cabillaud avec leur peau
- Sel

RECETTE

Préparation du pistou au Parmesan

- Laver puis sécher soigneusement le basilic
- Dans un mortier (ou un mixeur), hacher la gousse d'ail dégermée avec le basilic et l'huile d'olive jusqu'à obtenir un coulis assez homogène
- Ajouter ensuite le parmesan râpé et mélanger
- Ajuster l'assaisonnement et réserver

Cuisson des gnocchis

- Dans une grande poêle avec un filet d'huile, verser le sachet de gnocchi et faire revenir à feu vif pendant 5 minutes
- En fin de cuisson, ajouter la moitié du pistou dans la poêle et mélanger pour enrober les gnocchis

Cuisson des dos de cabillaud

- Dans une poêle et avec un filet d'huile d'olive, cuire les dos de cabillaud côté peau à feu moyen pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une peau croustillante
- Retourner les poissons et poursuivre la cuisson 2 minutes

Dressage

- Disposer les gnocchis au pistou dans une assiette creuse
- Surmonter du dos de cabillaud
- Ajouter une petite cuillère de pistou sur le poisson
- Déguster sans attendre !