



Kaviari Maison

GNOCCHIS À LA CRÈME
CITRONNÉE



Sauveurs d'automne

IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Gnocchis à la crème citronnée

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 10 min.

500g de gnocchis · 100g de crème fraîche · 100g de crème liquide · zestes et jus d'un demi-citron · 1 c. à c. de feuilles d'estragon · quelques branches d'estragon · poivre · **125g de caviar Kristal®**

Versez la crème dans une casserole, ajoutez le zeste, le jus, les branches d'estragon et le poivre. Portez à ébullition, puis laissez frémir quelques minutes avant de retirer du feu.

Faites cuire les gnocchis dans une eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, puis égouttez-les. Retirez les branches d'estragon de la crème, incorporez les gnocchis et les feuilles d'estragon, puis réchauffez doucement le tout. Répartissez dans les assiettes et déposez délicatement le caviar sur les gnocchis.