

## GNOCCHIS AU PESTO D'AIL DES OURS BRESC ET PARMESAN – VERSION MAISON



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g

### INGRÉDIENTS

10 

2,5 kg de pommes de terre  
750 g de farine + 125 g (pour saupoudrer)  
625 g de pesto d'ail des ours Bresc  
75 g de parmesan  
50 g de pignons de pin  
25 g de sel  
2,5 g de muscade  
5 jaunes d'œufs

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Ces gnocchis faits maison sont moelleux, légers et pleins de saveur. L'ajout du pesto à l'ail des ours Bresc apporte une touche herbacée qui se marie parfaitement avec le parmesan crémeux et les pignons de pin croquants. Un délicieux plat italien au goût intense et raffiné !

Faire bouillir les pommes de terre, les écraser et les mélanger avec la farine, les jaunes d'œufs, le sel et la muscade.  
Pétrir pour former une pâte, façonner, saupoudrer de farine et cuire les gnocchis.  
Mélanger les gnocchis avec le pesto d'ail des ours et garnir de parmesan et de pignons de pin.