Gnocchis au Pesto d'Ail des Ours Bresc et Parmesan



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

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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000