

Gnocchis aux lardons et vinaigre balsamique



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Un repas simple, idéal pour le dîner.

Ingrédients

- 250 g de lardons
- 500 g de gnocchis
- quelques feuilles de salade
- 200 ml de crème fraîche
- 2 cs de vinaigre - balsamique
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faites cuire vos gnocchis selon les indications (casserole ou poêle)
- 2 Faites revenir les dés de lardons dans une poêle sans matière grasse.
- 3 Déglacez avec le vinaigre balsamique et laissez réduire pour donner le côté sucré. Ajoutez la crème fraîche et laissez mijoter quelques instants.
- 4 Laissez un peu refroidir les gnocchis pour ne pas faner la salade.
- 5 Dressez les assiettes avec la salade assaisonnée d'huile d'olive, déposez par dessus les gnocchis puis ajoutez les lardons et la sauce.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

