



Gnocchis au four

3 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 800 grammes de gnocchis à poêler
- 3 grosses poignées d'épinards frais
- tomates séchées
- 200 ml de crème de soja cuisine
- 2 gousses d'ail
- 1 fromage de chèvre frais
- sel , poivre et piment d'espelette

Préparation

- 1. Préchauffez le four à 189 degrés.
- Placez les épinards , les gnocchis, le fromage de chèvre au centre , les tomates séchées , l'ail et la crème,
- Enfournez pour 30 minutes.
- Sortez le plat puis mélangez tous les ingrédients avant de servir.

Bonne dégustation !