



Gnocchis printaniers à la cancoillotte au Savagnin



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 1 pot de cancoillotte au Savagnin
- 2 paquets de gnocchis de 300g
- 500g de pousses d'épinard
- 40g de beurre
- 1 poignée de gros sel
- 1 bouquet de persil
- Pistaches (facultatif)



La préparation

- Laver et équeuter grossièrement le persil et les épinards.
- Plonger le persil dans de l'eau bouillante salée pendant 7min. Puis le déposer dans la cuve d'un blender avec une demi louche d'eau de cuisson et 40g de beurre. Mixer jusqu'à obtenir une texture homogène. Maintenir au chaud.
- Faire cuire les gnocchis dans une poêle avec une noisette de beurre. Une fois moelleux et dorés, les débarrasser dans un plat et ajouter deux généreuses cuillères de cancoillotte au Savagnin. Mélanger pour bien incorporer la cancoillotte. Garder au chaud.
- Faire tomber les épinards dans la même poêle avec une noisette de beurre également.
- Pour le dressage : mettre deux bonnes cuillères de sauce persil dans chaque assiette creuse, déposer une dizaine de gnocchis. Ajouter des pousses d'épinard cuites, un filet d'huile d'olive et une cuillère de cancoillotte au Savagnin pour finir.

Conseil du chef : Vous pouvez ajouter quelques pistaches sur votre plat lors du dressage.