

# Brochettes de gnocchis

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson 6 à 7 min

Ingredients pour 2 personnes :

1 paquet de gnocchi à poêler

1 filet d'huile d'olive

6 tranches de jambon blanc

12 petits batonnets d'emmental

Préparation :

Sur une planche, dérouler une tranche de jambon, déposer 2 petits batonnets d'emmental, enrouler et couper en 4.

Répétez l'opération avec le reste du jambon et d'emmental.

Sur des pics à brochettes alternez gnocchi crus, rouleau de jambon et gnocchi crus, trois fois.

Faites chauffer une poêle anti adhésive avec un filet d'huile d'olive.

Déposez les brochettes dans la poêle, et saisissez-les à feu moyen en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!