Gnocchi crémeux au bacon & au potimarron

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g d'allumettes de bacon
- 300 g de chair de potimarron en cubes
- 25 cl de crème liquide
- 250 g de champignons de Paris émincés
- 600 g de gnocchi frais
- Sel & poivre

Préparation :

Faites cuire vos gnocchi dans une eau bouillante salée. Puis égouttez et réservez.
En parallèle, faites cuire le potimarron 15 à 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante de façon à ce qu'il soit tendre.
Mixez-le avec la crème liquide, du sel et du poivre à votre goût.
Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites-y revenir les gnocchi à feu moyen à vif.
Ajoutez les champignons et le bacon, puis poursuivez la cuisson 2 minutes.
Ajoutez enfin la crème de potimarron, du sel et du poivre. Mélangez bien.
Laissez cuire 10 minutes à feu doux et servez aussitôt.

http://philomavie.blogspot.com