

Salade aux gnocchi, jambon de Parme & pesto

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de gnocchi
- 100 g de tomates séchées
- 80 g de feta
- 20 g de noisettes grillées
- 150 g de tranches de jambon de Parme (ou autre de votre choix)
- 30 g de pesto (recette que vous pouvez retrouver [ici](#))
- 150 g de roquette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de moutarde
- 1,5 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Préparation :

Faites cuire les gnocchi selon les indications du paquet.

Une fois cuits, faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.

Ajoutez les gnocchi, 6 cuillères à soupe d'eau, du sel et du poivre.

Couvrez et laissez revenir 2 à 3 minutes.

Ôtez le couvercle et faites cuire 1 à 2 minutes de plus à découvert.

Remuez souvent. Réservez hors de la poêle et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, coupez les tomates séchées en morceaux.

Emiettez la feta.

Concassez grossièrement les noisettes.

Coupez le jambon en lanières au couteau ou à la main.

Dans un saladier, mélangez la moutarde et le vinaigre balsamique.

Ajoutez le pesto, poivrez et mélangez bien.

Ajoutez les gnocchi, la roquette et les morceaux de tomates séchées.

Mélangez délicatement.

Répartissez dans 4 assiettes creuses et ajoutez les lanières de jambon de Parme.

Saupoudrez de noisettes concassées et de feta.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>