



# Gnocchis de patate douce à la sauce champignons-lait de coco

## POUR 10 PERSONNES

1,8–2 kg	KADI Sweet Potato Gnocchi
1 kg	champignons au choix
6 dl	lait de coco
3 dl	bouillon de légumes
3 bâtons	citronnelle écrasées
10 g	coriandre finement hachée
un peu	huile d'olive, sel et poivre

## PRÉPARATION

Faire dorer les KADI Sweet Potato Gnocchi env. 10 à 12 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une seconde poêle et faire revenir les champignons.

Mouiller les champignons avec le bouillon et le lait de coco.

Ajouter la citronnelle, saler et poivrer, laisser mijoter env. 7 minutes à feu moyen.

Retirer la citronnelle.

Dresser les KADI Sweet Potato Gnocchis dans des assiettes creuses, verser la sauce dessus et décorer avec la coriandre hachée.

**KADI**<sup>+</sup>

Pour en savoir plus:  
[kadi.ch/fr/sweetpotato](http://kadi.ch/fr/sweetpotato)