

Salade de Gnocchi au Bleu et aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- GNOCCHI (PÂTES)	300g
- CELERI	2 tiges bien tendres (vert)
- BLEU (FROMAGE)	125g d'Auvergne
- OLIVE(S) NOIRE(S)	50g
- POMME GRANNY (VERTE)	1
- CITRON(s)	le jus d'½
- PERSIL	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	en garniture

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Pendant ce temps, enlevez le trognon de la pomme et coupez-la en petits dés (avec le coupe-légumes). Arrosez de jus de citron.
- Emincez finement le céleri.
- Dénoyautez les olives si nécessaire et coupez en 2.
- Coupez le fromage Bleu d'Auvergne en dés.
- Dans un plat,- réunissez les pommes citronnées, les olives, le Bleu, le céleri, le persil et l'ail. Poivrez.
- Lorsque les pâtes sont bien égouttées, arrosez-les d'huile d'olive puis incorporez le mélange fromage-pommes. Mélangez et servez sans attendre.
- Garnissez de quelques copeaux de parmesan.

