

## *Gnocchi aux Épinards, Poulet Grillé et Sauce Gorgonzola aux Morilles*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- Gnocchi (Pâtes)	300g aux épinards
- Blancs de Poulet	400g en aiguillettes
- Paprika	
- Morilles (Champignons)	75g
- Ail en Poudre	
- Crème Fraîche	175 ml
- Gorgonzola	100g
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Faites griller les aiguillettes de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson en les saupoudrant de paprika. Réservez.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un wok, faites revenir les morilles taillées en morceaux. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Arrosez avec la crème fraîche puis introduisez le gorgonzola en dés. Remuez le tout et laissez épaissir.
- Incorporez alors les gnocchi dans la sauce et mélangez délicatement.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffé légèrement les aiguillettes de poulet si nécessaire.
- Servez les ravioles dans des assiettes creuses avec la sauce et les morilles et garnissez des aiguillettes de poulet épicées.

