

## Gnocchis maison et Olives à Cuisiner à la Provençale

Grâce à Valérie du blog [Marciatack](#), vous savez maintenant comment **préparer vous-même de délicieux gnocchis maison**. Il est à présent temps de mettre en pratique ce que vous avez appris, et de finaliser votre recette ! Réalisez une délicieuse sauce en un tour de main grâce aux nouvelles **Olives à Cuisiner à la Provençale**, nappez vos gnocchis et le tour est joué !

- 4 à 6 Pers.
- 5 Min.
- 5 Min.

## Ingrédients

- [les gnocchis maison > la recette en mode pas-à-pas](#)
- 1 sachet d'[Olives à Cuisiner à la Provençale](#)
- 20 cl de crème fraîche

## Préparation

Égouttez un sachet d'[Olives à Cuisiner à la Provençale](#) et faites chauffer le mélange à la poêle.

Ajoutez 20 cl de crème fraîche et au premier bouillon, stoppez la cuisson.

Nappez les gnocchis avec cette sauce.

Régalez-vous !

Autres recettes aux Olives à Cuisiner

[Roulés de pommes de terre et Olives à Cuisiner à la Provençale](#)

[Poulet cocotte aux Olives à Cuisiner à la Marocaine](#)

[Ratatouille aux œufs et aux Olives à Cuisiner à la Provençale](#)

Découvrez nos Olives à Cuisiner

Les Olives à Cuisiner : le nouveau geste simple et gourmand