



Gnocchis grillés au airfryer

[AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\) - RECETTES - REPAS - THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5-10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 500 g de gnocchis *
- 2 c. à table d'huile d'olive
- ¼ tasse de parmesan râpé
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- ½ c. à thé d'oignon
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de paprika
- Poivre au goût

*je prends ceux qui se vendent température pièce. Habituellement, sous-vide dans le rayon des pâtes.

Garnitures au choix :

- Basilic frais, ciselé
- Parmesan râpé
- Sauce marinara du commerce **ou maison (recette ici)**

Préparation

1. Préchauffer la friteuse à air chaud à 400 F sur la fonction airfryer.

2. Dans un bol, mélanger l'huile avec les épices et le parmesan. Ajouter les gnocchis et bien les enrober. Ajouter de l'huile au besoin.
3. Déposer les gnocchis dans les paniers de la friteuse à air en prenant soin que les gnocchis ne se chevauchent pas pour une cuisson uniforme.
4. Cuire de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Brasser à mi-cuisson.
5. Servir avec des garnitures au choix : sauce marinara, basilic frais et parmesan râpé.