 **Gnocchi sauce aux noix**

 **Pour 5 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de Gnocchi(ou autres** [**pâtes**](http://recettes.de/pates)**)
- 200 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix)**- 250 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)**- 60 g de** [**parmesan**](http://recettes.de/parmesan) **râpé
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Mettre les pâtes à cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée en les gardant "al dente" (11 minutes pour moi).
Concasser grossièrement les cerneaux de noix.
Éplucher, dégermer et hacher finement la gousse d'ail.
Mettre un filet d'huile dans une casserole et y faire blondir l'ail pendant 30 secondes.
Ajouter les noix et remuer pendant 3 à 4 minutes.
Ajouter le mascarpone et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner avec
sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivre.
Égoutter les pâtes et les reverser dans la marmite.
Ajouter la sauce au mascarpone et remuer.
Incorporer le parmesan et remuer.
Servir immédiatement.