



Gnocchis frais et sauce tomate à la crème

Avec des champignons et des lardons



Gousse d'ail



Champignons *



Lardons *



Tomates cerises
en boîte



Crème de
cuisson



Épices
italiennes



Gnocchis
frais *

 Total : 20 min.

 Rapido

 Très facile

 Consommer dans
les 5 jours

Préparer des gnocchis : rien de plus simple. Ces petites boulettes sont généralement bouillies, mais dans cette recette, vous allez les poêler pour obtenir une texture croquante, et un cœur moelleux et léger.

BIEN COMMENCER

USTENSILES : Poêle, petite casserole et essuie-tout.
Recette de **gnocchis frais et sauce tomate à la crème** : c'est parti !



1 CUIRE LES CHAMPIGNONS

- Émincez ou écrasez l'**ail**.
- Taillez les **champignons** en tranches.
- Faites chauffer ½ cs d'huile d'olive par personne dans la poêle à feu moyen-vif et faites revenir l'**ail**, les **champignons** et les **lardons** 6 à 8 minutes. Réservez-les hors de la poêle.



3 POÊLER LES GNOCCHIS

- Faites chauffer ½ cs d'huile d'olive par personne dans la même poêle que pour les **champignons** et faites y cuire les **gnocchis** 6 à 8 minutes. Ne les retournez pas trop souvent pour qu'ils deviennent bien dorés et croustillants.
- Retirez-les de la poêle et égouttez-les sur de l'essuie-tout.
- Ajoutez les **champignons** à la sauce **tomate** juste avant de servir.



2 PRÉPARER LA SAUCE

- Faites chauffer la petite casserole à feu moyen et mettez-y les **tomates cerises** avec leur jus, la **crème** et les **épices italiennes**.
- Portez à ébullition et laissez cuire à petit bouillon pendant 5 minutes. Salez et poivrez.



4 SERVIR

- Servez les **gnocchis** dans des assiettes creuses et versez la sauce **tomate** à la crème par-dessus.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Lardons (g) *	25	50	75	100	125	150
Tomates cerises en boîte (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Crème de cuisson (ml) 7)	100	200	300	400	500	600
Épices italiennes (cc)	1	2	3	4	5	6
Gnocchis frais (g) 3) *	175	350	525	700	875	1050
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	2	4	6	8	10	12
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES

	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3847 / 920	594 / 142
Lipides (g)	51	8
Dont saturés (g)	20,8	3,2
Glucides (g)	93	14
Dont sucres (g)	13,5	2,1
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	19	3
Sel (g)	3,1	0,5

ALLERGÈNES

3) Œufs 7) Lait/lactose

* **LE SAVIEZ-VOUS ?** Les légumes frais et ceux en conserve ont presque la même teneur en vitamines et en minéraux. Ce plat contient ainsi plus de 300 g de légumes par personne, c'est-à-dire les apports quotidiens recommandés en un seul repas.

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

