



Gnocchi à la poêle à la sauce tomate et aux lardons

Avec des épinards, du romarin et du grana padano



LA VIEILLE FERME ROUGE

Les gnocchi à la poêle et les lardons nous font opter pour un rouge : un vin ample mais souple de la vallée du Rhône.



Gousse d'ail



Tomates cerises rouges



Épinards *



Basilic frais *



Lardons maigres *



Gnocchi



Romarin séché



Passata de tomates



Roquette *



Copeaux de grana padano *

Total : 30-35 min.

Discovery

Facile

Calorie-focus

À manger dans les 5 jours

Les gnocchi sont un type de pâtes italiennes à base de pommes de terre et de farine qui se présentent sous la forme de petites boules ovales. Plutôt que de les cuire à l'eau, vous pouvez les rissoler dans du beurre comme dans cette recette : il s'y forme alors une délicieuse croûte dorée. Et pour les accompagner, vous allez préparer une sauce tomate maison au romarin on ne peut plus savoureuse.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Sauteuse.

Recette de **gnocchi à la poêle à la sauce tomate et aux lardons** : c'est parti !



1 DÉCOUPER LES LÉGUMES

Émincez ou écrasez l'**ail** et coupez les **tomates cerises** en deux. Déchiquetez les **épinards** et ciselez les feuilles de **basilic** en fines lanières.



2 CUIRE LES LARDONS

Faites chauffer la sauteuse à feu moyen-vif et faites-y rissoler les **lardons** sans beurre ni huile pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Ensuite, réservez à part.



3 CUIRE LES GNOCCHI

Faites chauffer le beurre à feu moyen-vif dans la même sauteuse. Ajoutez les **gnocchi** et remuez bien pour qu'ils soient tous recouverts d'une fine couche de beurre (voir conseil). Ensuite, faites-les dorer 3 à 4 minutes par côté. Ne les remuez pas trop souvent pour qu'ils aient le temps de brunir.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Faites cuire l'**ail** et le **romarin** avec les **gnocchi** pendant la dernière minute. Salez et poivrez. Retirez les **gnocchi** de la poêle et réservez à part. Ajoutez la **passata de tomates**, les **tomates cerises**, le vinaigre de vin rouge et le sucre à la sauteuse, puis, à couvert, laissez mijoter 10 minutes à feu moyen-doux, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.



5 AJOUTER LES ÉPINARDS

Ajoutez les **épinards** à la sauce et poursuivez la cuisson 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient réduit. Incorporez la moitié du **grana padano**, puis salez et poivrez.



6 SERVIR

Servez la **roquette** sur les assiettes et versez la **sauce tomate** par-dessus. Disposez ensuite les **gnocchi**, puis parsemez avec le reste de **grana padano** et les **lardons**. Garnissez avec le **basilic** et arrosez d'un filet d'huile d'olive vierge extra si le goût vous en dit.

★ CONSEIL

Attendez que la poêle soit bien chaude pour ajouter les gnocchi : ils n'en seront que plus croustillants.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Tomates cerises rouges (g)	60	120	180	240	300	360
Épinards (g) 23 *	50	100	150	200	250	300
Basilic frais (feuilles) 23 *	7	14	21	28	35	42
Lardons maigres (g) *	25	50	75	100	125	150
Gnocchi (g) 1) 3)	150	300	450	600	750	900
Romarin séché (cc)	1	2	3	4	5	6
Passata de tomates (g)	100	200	300	400	500	600
Roquette (g) 23 *	20	40	60	80	100	120
Copeaux de grana padano (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Beurre* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin rouge* (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Sucre* (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Huile d'olive vierge extra*	Selon le goût					
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2427 / 580	539 / 129
Lipides total (g)	23	5
Dont saturés (g)	12,3	2,7
Glucides (g)	75	17
Dont sucres (g)	9,4	2,1
Fibres (g)	7	2
Protéines (g)	23	5
Sel (g)	1,8	0,4

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.

   #HelloFresh

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 35 | 2017

