



Poêlée de gnocchis à la saucisse avec épinards et pesto

10 minutes



Boeuf haché

250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Saucisse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g



Pesto au basilic
¼ tasse | ½ tasse



Gnocchis
350 g | 700 g



Bébés épinards
56 g | 113 g



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Crème
56 ml | 113 ml



Petites tomates
113 g | 227 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire la saucisse

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'huile, puis la **saucisse**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Transférer dans une assiette. Réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **petites tomates** en deux.

3



Cuire les gnocchis

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Ajouter les **gnocchis**.
- Cuire de 5 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

4



Terminer et servir

- Dans la poêle contenant les **gnocchis**, ajouter la **saucisse**, les **épinards**, le **pesto**, les **tomates**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** et la **crème**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que les **gnocchis** soient enrobés.
- Répartir les **gnocchis** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1 | Cuire le bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire la **saucisse****.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).