



Poêlée de gnocchis à la saucisse super rapide 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](https://www.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**.

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

1 | Cuire la bœuf

🔄 [Changer](#) | [Bœuf haché](#)

If you've opted to get beef, cook beef in the same way the recipe instructs you to cook the sausage.** Remove and discard excess fat, if desired.