

Gnocchis Alfredo crémeux avec épinards et poivrons

Végé

Épicée (au goût)

25 minutes



Gnocchis



Poivron



Pois sucrés



Bébés épinards



Ail



Crème



Fromage à la crème



Parmesan, râpé grossièrement



Flocons de piment

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Gnocchis	350 g	700 g
Poivron	160 g	320 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Ail	6 g	12 g
Crème	56 g	113 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour connaître les valeurs nutritives de cette recette telle quelle, veuillez consulter notre site Web ou notre application.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Parer les **pois sucrés**, puis les couper en deux. Hacher grossièrement les **épinards**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Préparer la sauce Alfredo

Pendant que les **gnocchis** cuisent, ajouter dans un bol moyen la **crème**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **parmesan**, puis fouetter jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter **½ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), **saler** et **poivrer**, puis bien mélanger au fouet.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **poivron** et les **pois sucrés**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit légèrement croquant, de 4 à 5 minutes. Ajouter l'**ail** et poursuivre la cuisson en continuant de remuer souvent jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, pendant 30 secondes. **Saler** et **poivrer**, puis réserver les **légumes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.



Assembler les gnocchis Alfredo

Dans la poêle contenant les **gnocchis**, ajouter la **sauce**, les **légumes cuits** et les **épinards**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire poêler les gnocchis

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournoyant. Ajouter les **gnocchis** et faire poêler, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 6 à 8 minutes. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire les gnocchis en 2 étapes, en utilisant 2 c. à soupe de beurre chaque fois.)



Terminer et servir

Saler et **poivrer** au goût. Répartir les **gnocchis**, les **légumes** et la **sauce** dans les assiettes. Saupoudrer du **reste** du **parmesan**. Parsemer de **flocons de piment**, au goût.

Le repas est prêt!