

Gnocchis crémeux et pois sucrés

avec soupçon de ricotta au citron et à la menthe

Végé

Rapido

25 minutes



Gnocchis



Ricotta



Parmesan, râpé grossièrement



Menthe



Gousses d'ail



Citron



Pois sucrés



Échalotes



Fromage à la crème

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage mou et polyvalent se prête tout aussi bien à des mets salés que sucrés!

D'abord

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Gnocchis	350 g	700 g
Ricotta	100 g	200 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Menthe	7 g	7 g
Gousses d'ail	1	2
Citron	1	1
Pois sucrés	113 g	227 g
Échalote	50 g	100 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	½ tasse	1 tasse
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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



Faire cuire les gnocchis

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournant. Ajouter les **gnocchis**. Faire cuire de 7 à 8 minutes, en retournant les **gnocchis** à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Pour 4 personnes, faire cuire en plusieurs étapes, en utilisant 1 c. à soupe de beurre chaque fois!) Réserver les **gnocchis** dans une assiette.



Faire cuire la sauce

Ajouter **½ tasse de lait**, **3 c. à soupe d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes) et le **fromage à la crème** (en petites quantités) à la poêle contenant les **légumes**. Faire cuire, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que la sauce commence à mijoter. Baisser à feu moyen. Continuer de remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** soit combiné et que la **sauce** soit lisse et homogène.



Préparer

Pendant que les **gnocchis** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Parer, puis couper les **pois sucrés** en deux. Zester le **citron**, puis en couper la **moitié** en quartiers (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Retirer **quelques feuilles de menthe** de la branche, puis en hacher finement **1 c. à thé** (doubler la quantité pour 4 personnes). Dans un petit bol, ajouter la **ricotta**, le **zeste de citron** et la **menthe**. **Saler** et **poivrer** au goût. Bien mélanger.



Terminer les gnocchis

Ajouter les **gnocchis** dans la poêle contenant la **sauce** et les **légumes**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants et que la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter le **parmesan**, puis **saler** et **poivrer**, au goût. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde.



Faire cuire les légumes

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **pois sucrés**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant à l'occasion. Ajouter les **échalotes**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement. Ajouter l'**ail**. Faire cuire pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.



Terminer et servir

Répartir les **gnocchis** dans les assiettes. Garnir d'un soupçon de **ricotta au citron et à la menthe**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!