

Gnocchis crémeux au porc avec courgettes

Épicée (au goût) 30 minutes



Porc haché



Gnocchis



Crème



Purée d'ail



Mélange pour sauce
à la crème



Courgette



Flocons de piment



Parmesan, râpé
grossièrement



Basilic

BONJOUR GNOCCHIS

Un petit tour dans la poêle et voilà : ces petits dumplings de pommes de terre seront croustillants à souhait!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau chaude et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Gnocchis	350 g	700 g
Crème	113 ml	237 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Courgette	200 g	400 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Basilic	7 g	14 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Préparer

- Émincer le **basilic**.
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).



Cuire le porc

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **mélange pour sauce à la crème**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **porc** soit bien enrobé, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**.



Cuire la courgette

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter la **courgette** à la poêle sèche. **Saler** et **poivrer**. Couvrir et cuire de 7 à 8 min ou jusqu'à ce que la courgette soit dorée foncé, en retournant à mi-cuisson.
- Retirer la poêle du feu. Réserver la **courgette** dans une assiette.



Cuire la sauce

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter la **crème**, l'**eau de cuisson réservée**, la **purée d'ail** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Dans la casserole contenant les **gnocchis**, ajouter la **sauce**, la **courgette**, le **basilic** et la **moitié** du **parmesan**. Remuer délicatement pour enrober. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire les gnocchis

- Ajouter les **gnocchis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **gnocchis** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.



Terminer et servir

- Répartir les **gnocchis crémeux au porc** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!