



# Gnocchis à la bolognaise

avec sauce à la tomate fraîche, carottes et parmesan

PRONTO

35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!



Bœuf haché



Carotte



Ail



Tomate



Échalote



Coulis de tomate



Concentré de bouillon de bœuf



Sauce Worcestershire



Gnocchis



Fromage parmesan



Assaisonnement italien

**BONJOUR GNOCCHIS!**

*Ces petits dumplings de pommes de terre sont encore meilleurs lorsqu'on les dore à la poêle!*

## COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Cuire les gnocchis en étapes pour leur permettre de devenir croustillants et bien dorés.

### Sortez

Tasses à mesurer, râpe, cuillères à mesurer, presse-ail, grande poêle antiadhésive, grande casserole

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Ail	6 g	12 g
Tomate	160 g	320 g
Échalote	50 g	100 g
Coulis de tomate	500 ml	500 ml
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sauce Worcestershire	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Gnocchis	500 g	1000 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

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



### 1. PRÉPARATION

Râper grossièrement les **carottes**. Hacher grossièrement les **tomates**. Peler, puis hacher finement l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



### 2. CUIRE LES ÉCHALOTES

Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis l'**échalote**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elle ramollisse, de 3 à 4 min.



### 3. CUIRE LE BŒUF

Dans la même casserole à feu moyen-élevé, ajouter le **bœuf**, l'**ail**, la **carotte râpée** et l'**assaisonnement italien**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. \*\* Ajouter les **tomates**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 2 à 3 min.



### 4. CUIRE LA SAUCE

Dans la même casserole, ajouter le **concentré de bouillon**, la **sauce Worcestershire** et le **coulis**. Baisser à feu moyen-doux. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 10 à 12 min. **Saler et poivrer**.



### 5. CUIRE LES GNOCCHIS

Pendant que la **sauce** cuit, faire fondre **2 c. à table de beurre** dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **gnocchis**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 7 à 8 min. (**NOTE:** cuire 1 paquet de gnocchis à la fois pour 4 pers, en ajoutant 2 c. à table de beurre chaque fois!)



### 6. FINIR ET SERVIR

Ajouter les **gnocchis** à la **sauce bolognaise**, puis bien mélanger. Répartir les **gnocchis** à la **bolognaise** dans les bols. Saupoudrer de **parmesan**.

**Le souper, c'est réglé!**