



GNOCCHIS AUX POIS ET AUX ASPERGES

avec beurre noisette, estragon et parmesan

VÉGÉ



BONJOUR GNOCCHI

Poêlez ces pâtes de pomme de terre pour leur donner une délicieuse texture croustillante



Gnocchi



Asperges



Pois verts



Ail



Estragon



Fromage parmesan, râpé



Crème sure

PRÉP: 5 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 726

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Bol moyen
- Presse-ail
- Beurre **2** (2 c. à table)
- Grande poêle antiadhésive
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola
- Papier d'aluminium

INGRÉDIENTS

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| | 2 pers |
| • Gnocchi 1 | 500 g |
| • Asperges | 170 g |
| • Pois verts | 113 g |
| • Ail | 10 g |
| • Estragon | 10 g |
| • Fromage parmesan, râpé 2 | ¼ tasse |
| • Crème sure 2 | 6 c. à table |

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 0 Seafood/Fruit de Mer | 6 Mustard/Moutarde |
| 1 Wheat/Blé | 7 Peanut/Cacahuète |
| 2 Milk/Lait | 8 Sesame/Sésame |
| 3 Egg/Oeuf | 9 Sulphites/Sulfites |
| 4 Soy/Soja | 10 Crustacean/Crustacé |
| 5 Tree Nut/Noix | 11 Shellfish/Fruit de Mer |

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

Préchauffez le four à la fonction **griller** (pour griller les asperges).



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les aliments.*
Couper et jeter le bout dur des **asperges** (environ 2,5 cm [1 po] du bas), puis couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Émincer ou presser l'**ail**. Hacher **1 ½ c. à table** de **feuilles d'estragon**.



4 FAIRE LA SAUCE AU BEURRE
Dans la même poêle, ajouter **2 c. à table** de **beurre**. Faire circuler dans la poêle jusqu'à ce qu'il mousse et devienne brun doré, de 1 à 2 min. (**ASTUCE:** restez à l'affût pour ne pas le brûler!) Retirer la poêle du feu, puis ajouter l'**ail** et l'**estragon**. Cuire environ 1 min.



2 CUIRE LES GNOCCHIS
Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Lorsque la poêle est chaude, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **gnocchis**. Cuire, en retournant souvent, jusqu'à ce que les gnocchis soient brun doré, de 7 à 8 min. (Selon la taille de votre poêle, vous devrez peut-être les cuire en deux étapes.) Réserver dans un bol moyen.



5 FINIR ET SERVIR
Incorporer les **pois**, les **asperges**, les **gnocchis**, la **crème sure**, la **moitié du parmesan** et **3 c. à table** d'**eau** à la poêle contenant la **sauce au beurre noisette**. Répartir les **gnocchis** dans les assiettes, puis saupoudrer du **reste de parmesan**.



3 GRILLER LES ASPERGES
Entre-temps, sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, arroser les **asperges** de **1 c. à table** d'**huile**. **Saler** et **poivrer**. Griller au centre du four, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et tendres, de 4 à 5 min.

COMME UN NUAGE

Vous tomberez sous le charme de ces moelleux petits oreillers à base de pommes de terre!