



BONJOUR GNOCCHIS

Poêler les gnocchis est une excellente façon de leur donner un peu de couleur et de texture!

TEMPS: 35 MIN



Gnocchi



Courge musquée,
en cubes



Ail



Noix de pin



Bébé roquette



Fromage ricotta



Vinaigre de
vin blanc



Fromage à la crème

SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Beurre non salé 2 (2 c. à table)
- Presse-ail
- Bol moyen
- Grande poêle antiadhésive
- Fouet
- Petit bol
- Sel et poivre
- Tasses à mesurer
- Huile d'olive ou de canola
- Cuillères à mesurer

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Gnocchi 1 500 g | 1000 g
- Courge musquée, en cubes 340 g | 680 g
- Ail 6 g | 12 g
- Noix de pin 5 28 g | 56 g
- Bébé roquette 56 g | 113 g
- Fromage ricotta 2 100 g | 200 g
- Vinaigre de vin blanc 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Fromage à la crème 2 2 c. à table | 4 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
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **425°F** (pour rôtir la courge). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 RÔTIR LA COURGE
Laver et sécher tous les aliments.* Sur une plaque à cuisson, arroser la courge de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tendre et brun doré, de 20 à 22 min.



4 PRÉPARER LA SAUCE
Retirer la poêle du feu. Ajouter **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis l'**ail**. Cuire en remuant jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que l'**ail** soit parfumé, de 1 à 2 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas le brûler!) Dans la même poêle à feu doux, ajouter le **fromage à la crème** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers). Cuire en fouettant jusqu'à ce que la **sauce** soit lisse, de 2 à 3 min.



2 GRILLER LES NOIX DE PIN
Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen, ajouter les **noix de pin**. Griller en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!) Réserver les **noix de pin** dans un petit bol.



5 ASSEMBLER LES GNOCCHIS
Ajouter délicatement les **noix de pin**, la **roquette**, les **gnocchis**, la **moitié** de la courge et **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers) et remuer jusqu'à ce que les **gnocchis** soient couverts de **sauce**, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



3 DORER LES GNOCCHIS
Dans la même poêle à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **gnocchis**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. (**ASTUCE:** cuire les gnocchis en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois!) Réserver les **gnocchis** dans un bol moyen.



6 FINIR ET SERVIR
Répartir les **gnocchis** dans les assiettes. Couronner d'une touche de **ricotta** et garnir **du reste** de courge.

CRÉMEUSE!

La ricotta ajoute une onctuosité unique à ce plat.