

Gnocchis printaniers façon *cacio e pepe* avec salade du jardin fraîche

Végé

Épicée (au goût)

25 minutes



Gnocchis



Asperges



Petits pois



Poivre noir en grains,
concassé



Parmesan, râpé



Mélange printanier



Petites tomates



Citron



Mini concombre

BONJOUR ZESTE DE CITRON

Pour rehausser le goût des gnocchis, il n'y a rien comme un soupçon de zeste de citron!

D'ABORD

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé
- Très épicé : 1 ½ c. à thé

Matériel requis

Râpe à zester/zesteur, cuillères à mesurer, pince de cuisine, spatule, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Gnocchis	350 g	700 g
Asperges	227 g	454 g
Petits pois	113 g	227 g
Poivre noir en grains, concassé	½ c. à thé	1 c. à thé
Parmesan, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Citron	1	2
Mini concombre	66 g	132 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Couper en tronçons de 1,25 cm (½ po). Couper les **tomates** en deux. Trancher finement le **concombre**.



Préparer la salade

Pendant que la **sauce** réduit, zester le **citron**. Presser la **moitié** du **citron** et couper le **reste** en quartiers. Dans un grand bol, mélanger le **jus de citron** avec **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **tomates**, les tranches de **concombre** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire les gnocchis

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **gnocchis**. Faire cuire de 7 à 8 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire les gnocchis en plusieurs étapes, en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.)



Terminer et servir

Lorsque les **asperges** seront légèrement croquantes et que la **sauce** aura légèrement réduit, retirer la poêle du feu. Incorporer le **parmesan** et le **zeste de citron** jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que le tout devienne un mélange uniforme. Répartir les **gnocchis**, la **salade** et les **quartiers de citron** dans les assiettes. **Poivrer** les **gnocchis**, au goût.

Le repas est prêt!



Commencer la sauce

Lorsque les **gnocchis** seront dorés, ajouter dans la poêle **½ c. à thé de grains de poivre noir concassés** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter les **asperges**, les **pois**, **2 c. à soupe de beurre** et **1 tasse d'eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **asperges** soient légèrement croquantes et que la **sauce** réduise légèrement.