



BONJOUR GNOCCHI

Ces petits dumplings moelleux sont encore les plus délicieux lorsqu'on les dore à la poêle. Pour un repas moins riche, cuisez-les dans l'huile plutôt que le beurre.

TEMPS: 30 MIN



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Gnocchi



Basilic



Fromage
parmesan, râpé



Pâte de tomate



Échalote



Ail



Bébé roquette



Vinaigre
balsamique



Tomates broyées

SORTEZ

- Spatule
- Cuillères à mesurer
- Plaque à cuisson
- Presse-ail
- Papier parchemin
- Grande poêle antiadhésive
- Tasses à mesurer
- Grande casserole
- Sucre (½ c. à thé)
- Sel et poivre
- Beurre non salé 2 (4 c. à table)
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

4 pers

- Saucisse italienne douce, sans boyau 500 g
- Gnocchi 1 1000 g
- Basilic 7 g
- Fromage parmesan, râpé 2 ½ tasse
- Pâte de tomate 2 c. à table
- Échalote 100 g
- Ail 12 g
- Bébé roquette 56 g
- Vinaigre balsamique 9 2 c. à table
- Tomates broyées 1 boîte

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes *lait, 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 soja, les sulfites, les noix et le blé.*

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Lait/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.

**Cook to a min. internal temp. of 71 °C/160 °F.



BON DÉPART

Préchauffer le four à **425 °F** (pour cuire les tuiles de parmesan). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les aliments.*
Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Peler, puis couper les **échalotes** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Émincer les **feuilles de basilic**.



4 CUIRE LES GNOCCHIS
Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **2 c. à table** de **beurre** et faire fondre en tournoyant, 1 min. Ajouter **la moitié** des **gnocchis**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 7 à 8 min. Transférer les **gnocchis** dans la casserole de **sauce**. Répéter avec **le reste** des **gnocchis**, en ajoutant **2 c. à table** de **beurre**.



2 COMMENCER LA SAUCE
Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **échalotes**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 3 à 4 min. Monter à feu moyen-élevé. Ajouter la **saucisse**, l'**ail** et le **vinaigre**. Cuire la **saucisse** en la défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.**)



5 CUIRE LES TUILES
Entre-temps, sur une plaque recouverte de papier parchemin, saupoudrer **½ tasse** de **parmesan** en **4** disques égaux. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit croustillant et brun doré, de 4 à 5 min. Retirer la plaque du four et laisser les **tuiles** refroidir. (**ASTUCE:** lorsqu'elles sont encore chaudes, décoller délicatement les tuiles à l'aide d'une spatule.)



3 FINIR LA SAUCE
Dans la même casserole, ajouter la **pâte de tomate**, les **tomates broyées**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 tasse** d'**eau**. Bien mélanger, puis baisser à feu moyen-doux. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 10 à 12 min.



6 FINIR ET SERVIR
Ajouter la **roquette** et le **basilic** à la **sauce**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger. Répartir les **gnocchis à la saucisse** dans les bols. Garnir de **tuiles de parmesan**.

DELIZIOSO!

La tuile de parmesan couronne aussi parfaitement vos salades!