



# RAGÙ D'ÉTÉ AUX POIREAUX ET À LA SAUCISSE

avec gnocchis dorés



## BONJOUR GNOCCHIS

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

TEMPS: 35 MIN



Saucisse miel et ail, sans boyau



Poireau, en rondelles



Fromage parmesan



Ail



Tomates broyées



Assaisonnement italien



Bébés épinards



Gnocchi



## SORTEZ

- Presse-ail
- Grande poêle antiadhésive
- Grand bol
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola
- Beurre non salé **2** (2 c. à table)

## INGRÉDIENTS

4 pers

- Saucisse miel et ail, sans boyau 500 g
- Poireau, en rondelles 113 g
- Fromage parmesan **2** 56 g
- Ail 9 g
- Tomates broyées 2 boîtes
- Assaisonnement italien **9** 1 c. à table
- Bébés épinards 113 g
- Gnocchi **1** 1000 g

## 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 soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 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.

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



## BON DÉPART

Pas de presse-ail? Pas de souci! Disposer les gousses d'ail sur une planche à découper et les écraser fermement avec le plat d'un couteau de chef. Hacher finement l'ail écrasé.



**1 PRÉPARATION**  
**Laver et sécher tous les aliments.\***  
Hacher grossièrement les **épinards**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



**2 DORER LES GNOCCHIS**  
Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** de **beurre** et faire fondre en tournoyant. Ajouter **1 paquet** de **gnocchis**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 7 à 8 min. **Saler** et **poivrer**. Réserver dans un grand bol. Répéter avec **le reste** des **gnocchis**, en ajoutant **1 c. à table** de **beurre**. (**NOTE:** baisser à feu moyen si la poêle commence à fumer!)



**3 CUIRE LA SAUCISSE**  
Dans la même poêle, ajouter la **saucisse** et **la moitié** de l'**assaisonnement italien**. Cuire la **saucisse** en la défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et entièrement cuite, de 6 à 7 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71° C/160° F.\*\*)  
**Poivrer**. Réserver dans le bol de **gnocchis**.



**4 PRÉPARER LA RAGÙ**  
Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **poireaux**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter l'**ail** et **le reste** de l'**assaisonnement italien**. Cuire en remuant souvent, 30 secondes. Ajouter les **tomates broyées** et les **épinards**.



**5 ASSEMBLAGE**  
Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que le **ragù** épaisse, de 2 à 3 min. **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **ragù** aux **gnocchis**. Bien mélanger.



**6 FINIR ET SERVIR**  
Répartir les **gnocchis** dans les assiettes et saupoudrer de **parmesan**.

## DELIZIOSO!

Le parmesan en touche finale ajoute énormément de saveur à ce plat!