



## GNOCCHIS AUX LÉGUMES PRINTANIERS, JAMBON CRU ET PIGNONS

Un plat léger et gourmand où le fondant des gnocchis se marie au croquant des radis, la douceur des petits pois et le parfum du jambon cru.

- **La Charcuterie** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **Les Gnocchis** sont réalisés par **Stéphane des Pâtes Fraîches**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS

 <b>Gnocchis</b> 125g	 <b>Jambon cru en chiffonnade</b> 80g	 <b>Crème liquide</b> 1	 <b>Parmesan râpé</b> 50g
 <b>Petit pois frais</b> 40g	 <b>Gousse d'ail</b> 1	 <b>Radis rose</b> Quelques uns	 <b>Pousses d'épinards</b> Quelques pousses
 <b>Oignon</b> 1	 <b>Citron</b> 1	 <b>Pignons de pin</b> 10cl	

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Huile d'olive</b>	 <b>Sel &amp; poivre</b> à votre convenance
---	---

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Ecossez les petits pois, lavez les radis et coupez les en fines rondelles. Emincez les oignons et hachez l'ail.

#### ÉTAPE 2

Faites dorer les pignons 1/2 mn dans une poêle à sec. Réservez

#### ÉTAPE 3

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée environ 2mn jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez et réservez.

#### ÉTAPE 4

Dans une grande poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites revenir l'ail et l'oignon 2mn. Ajoutez les petits pois puis faites sauter 2/3 mn. Ajoutez les jeunes pousses d'épinard, laissez les juste fondre. Ajoutez les gnocchis et mélangez bien.

#### ÉTAPE 5

Versez la crème liquide, le parmesan râpé, le jus de citron et mélangez. Laissez chauffer à feu doux 1/2 mn juste le temps que la sauce s'épaississe.

#### ÉTAPE 6

Hors du feu ajoutez la chiffonnade en l'effilochant légèrement.

#### ÉTAPE 7

Disposez les gnocchis dans une assiette, ajoutez les rondelles de radis, parsemez de pignons. Poivrez légèrement et servez.