

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 10min 🍳 Temps de cuisson : 10min



GNOCCHIS AUX LÉGUMES PRINTANIERES, 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 sélectionné 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



Gnocchis
125grs



Jambon cru en chiffonnade
80grs



Crème liquide
1



Petit pois frais
40grs



Parmesan râpé
50g



Gousse d'ail
1



Pignons de pin
10cl



Radis rose
quelques uns



Pousses d'épinards
quelques pousses



Oignon
1



Citron
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



huile d'olive



Sel, poivre
à votre convenance

L'ÉQUIPEMENT

1 casserole, 1 poêle,

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.