



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Gnocchis aux épinards à la sauce ail & fines herbes

 Pour 2 personnes

 Très facile

 12 min

4.58€ La portion (prix indicatif)



Miam cette recette de gnocchis.

Les ingrédients

- **300 g** de Gnocchi
- **70 g** de Fromage ail & fines herbes
- **100 g** de Pousse d'épinard
- **200 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **30 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **10 g** de Pignon de pin

Étapes de préparation



Préparation : 2 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Faites chauffer une poêle. Quand elle est chaude, ajoutez 10 g de pignons de pin. Faites-les dorer pendant quelques minutes à feu doux. Mettez-les de côté.
- 2 Chauffez de la matière grasse dans une poêle à feu moyen. Ajoutez 100 g de pousses d'épinards lavées. Salez. Faites-les revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'elles "tombent".
- 3 Déglacez les épinards cuits avec 30 ml de vin blanc et attendez qu'il s'évapore.
- 4 Ajoutez 70 g de fromage ail et fines herbes, 200 ml de crème, du sel et du poivre. Faites épaissir à feu doux le temps de préparer les gnocchis.

- 5 Dans une casserole, portez de l'eau salée à ébullition. Ajoutez-y 300 g de gnocchis. Faites cuire 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface. Égouttez-les.
- 6 Ajoutez les gnocchis dans la sauce. Faites chauffer quelques minutes. Faites plus ou moins épaissir la sauce selon vos préférences.
- 7 Servez les gnocchis. Ajoutez les pignons de pin torréfiés dans vos assiettes. C'est prêt !