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 | 4.08€ 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 !