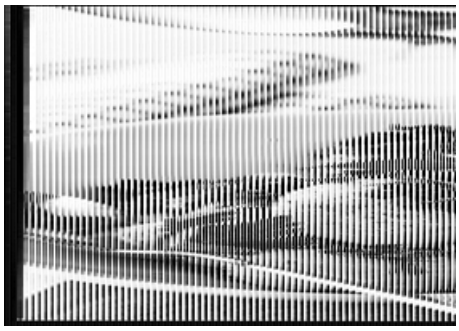
GNOCCHIS EN SAUCE AUX POIVRONS ET À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE

125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
220 g	Poivron rouge, coupé en dés
20 g	Beurre
70 g	Oignon(s), finement hachées
0.5	Gousse(s) d'ail, finement hachées
50 ml	Vin blanc
300 ml	Bouillon de légumes
	Marjolaine
	Sel
	Poivre blanc
	Cumin, moulues

POUR LES GNOCCHIS

750 g	Gnocchi
20 g	Beurre
0.5	Poivron(s) jaune(s), coupé en dés
0.5	Poivron(s) vert(s), coupé en dés
1 cs	Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Pour la sauce: faire suer les oignons et l'ail dans le beurre. Ajouter le paprika coupé en petits dés et les faire revenir également.
2. Mouiller avec du vin blanc et du bouillons. Assaisonner et cuire jusqu'à ce que les dés de poivron soient tendres.
3. Mixer la sauce, la passer à travers un tamis et l'affiner de QimiQ Classic froid.
4. Cuire les gnocchis dans une quantité suffisante d'eau salée et les égoutter.
5. Faire revenir les dés de poivron dans le beurre, ajouter les gnocchis et garnir de persil.