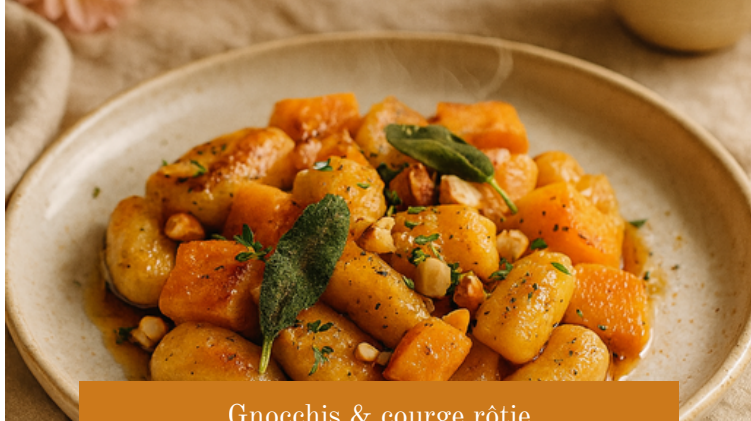




Gnocchis & courge rôtie

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 600–700 g de gnocchis à poêler
- 650–800 g de chair de courge en cubes
- 1 oignon, 1–2 gousses d’ail
- 40 g de beurre + 1 c. à s. d’huile d’olive
- 8–10 feuilles de sauge (ou 1 c. à c. de thym)
- 60–80 g de parmesan râpé
- 30 g de graines de courge ou noisettes (option)
- Sel, poivre, flocons de piment, un filet d’érable/miel (option)
- Un trait de jus de citron (option)

Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C. Mélanger les cubes de courge avec 1 c. à s. d'huile, sel, poivre, une pincée de piment et éventuellement 1 c. à s. d'érable.

Étaler sur plaque; rôtir 20–25 min jusqu'à bien doré.

2. Torréfier rapidement les graines/noisettes à sec 3–4 min à la poêle (option).

3. Dans une grande poêle, fondre le beurre avec la sauge à feu moyen jusqu'à beurre noisette (légèrement ambré, odeur de noisette). Ajouter l'ail haché 30 s.

4. Ajouter les gnocchis et saisir 4–5 min jusqu'à dorés.

5. Incorporer la courge rôtie, un trait de jus de citron (option), ajuster sel/poivre.
Hors du feu, ajouter le parmesan.

6. Servir avec les graines/noisettes et un peu de piment.

Astuce: un mini-trait de crème ou de lait de coco rend le tout ultra onctueux.