

Gnocchis et haricots blancs aux épinards

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps total : 20 minutes

Portions : 4 personnes

500 g gnocchi

30 ml huile d'olive

200 g champignons de Paris

Pesto vert

400 g épinards, hachés

400 g haricots blancs cuits

PRÉPARATION :

1. Faire cuire les gnocchis selon les indications du paquet.
2. Faire chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajouter les gnocchis, saler, poivrer, et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants. Retirer de la poêle.
3. Faire chauffer le reste d'huile d'olive, ajouter les champignons et cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les épinards, cuire 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient flétris, ajouter les gnocchis, le pesto et les haricots blancs.
4. Mélanger, rectifier l'assaisonnement et servir.