

GNOCCHIS, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS ET PANCETTA

Ingrédients : pour 4 portions

- ½ tasse (68 g) de pancetta cuite coupée en dés
- 1 paquet de gnocchi (500 g)

Pour la sauce

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 contenant (227 g) de champignons, tranchés
- *Ajout d'½ poivron rouge haché*
- 1 oignon haché
- 2 c. à thé (10 ml) d'ail haché (*2 grosses gousses d'ail*)
- ¼ tasse (60 ml) de vin blanc
- ¾ tasse (60 ml) de crème à cuisson 15%
- ¼ tasse (9 g) (légèrement tassé) de parmesan râpé

Préparation :

1. Dans une poêle, cuire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et légèrement dorée. Réserver dans une assiette.
2. Dans la poêle, ajouter l'huile d'olive, et faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire les champignons de 5 à 6 minutes.
3. Ajouter l'oignon, le poivron et l'ail, et poursuivre la cuisson en remuant pour ramollir l'oignon et le poivron.
4. Ajouter le vin blanc et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié.
5. Ajouter la crème et le parmesan. Porter à ébullition en remuant. Réserver au chaud.
6. Pendant ce temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les gnocchis, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter.
7. Répartir les gnocchis dans les assiettes. Garnir de sauce aux champignons et de pancetta.

Note : au service, j'ai garni les plats de parmesan supplémentaire

Source : déclinaison 5 ingrédients 15 minutes

<https://www.5ingrédients15minutes.com/fr/recettes/plats-principaux/pates/gnocchis-sauce-cremeuse-aux-champignons-et-pancetta/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 3 juin 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/06/gnocchis-sauce-cremeuse-aux-champignons.html>

