

GNOCCHI À LA BOLOGNAISE RÉCONFORTANTE AU SENSATIONAL HACHÉ

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational haché
Garden Gourmet

1 oignon

1 branche de céleri

50 g de carottes

Huile d'olive

2 càc d'herbes de provences

1 càs de concentré de tomate

400 g de gnocchis (emballés ou
frais)

1 petit verre de jus de canneberge
(ou de vin rouge)

1 boîte de tomates en dés

1 pincée de sel

1 pincée de poivre noir

1 càs de petits pois surgelés

Fromage râpé végétal

🍴 2 PORTIONS

🕒 40 MIN

👤 FACILE

Découvre cette recette réconfortante de gnocchi à la bolognaise, préparée avec le Sensational haché de Garden Gourmet. Un plat chaud, copieux et facile à préparer !

PRÉPARATION

1. Épluche les légumes et porte à ébullition une casserole

Épluche et hache l'oignon. Coupe le céleri et la carotte en petits cubes. Hache finement les feuilles des herbes. Porte à ébullition une casserole avec beaucoup d'eau et du sel pour cuire les gnocchis.

2. Prépare la sauce tomate avec les légumes et le sensational haché

Fais revenir tous les légumes avec les herbes dans une poêle avec beaucoup d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucide et fais revenir le hachis avec. Ajoute la purée de tomates et fais revenir pendant un moment. Ajoute le jus de canneberge (ou le vin) et réduis brièvement.

3. Mijote la sauce tomate et fais bouillir les gnocchis

Ajoute les tomates et les pois coupés en dés. Porte à ébullition en remuant et laisse mijoter environ 15 minutes. Assaisonne avec du sel et du poivre. Fais bouillir les gnocchis dans l'eau bouillante pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils flottent. Égoutte-les et arrose d'huile d'olive.

4. Sers les gnocchis avec la sauce et du fromage râpé

Sers ensuite délicatement les gnocchis dans la sauce bolognaise et servez avec du fromage râpé.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**