Pommes de terre

Gnocchi au pesto, gambas et haricots verts

35 min	15 min	20 min	0	651
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des haricots verts et des gambas

1. Laver, égoutter et effiler les haricots verts.
2. Cuire les haricots verts à l'anglaise pendant 10 min.
3. Égoutter les haricots verts et les réserver.
4. Porter une casserole d'eau à ébullition, verser les gambas.
5. Les faire cuire pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.
6. Les égoutter et les laisser tiédir.
7. Couper et jeter les têtes des gambas.
8. Réserver deux gambas par personne pour la décoration du plat. Les décortiquer en conservant les queues.
9. Décortiquer complètement les gambas restantes.
10. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen.
11. Mettre les gambas décortiquées et les haricots verts dans la poêle. Saler, les faire revenir pendant 1 à 2 min.
12. Sortir la poêle du feu, réserver la poêlée de gambas et haricots verts.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gnocchi

800 g **Gnocchi**
800 g **Gambas**
240 g **Haricots verts**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour le pesto

5 c. à soupe **Pesto**
8 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour le dressage

8 feuille(s) **Basilic**

Étape 2

Préparation de la sauce

1. Mettre le pesto dans un saladier.
2. Diluer avec l'eau chaude, remuer et réserver.

Étape 3

Préparation des gnocchi et dressage

1. Mettre un grand volume d'eau à bouillir dans une casserole.
2. Dès l'ébullition, saler l'eau et verser les gnocchi.
3. Quand les gnocchi remontent à la surface de l'eau, les récupérer avec une écumoire et les disposer dans le saladier avec la sauce au pesto.
4. Les gnocchi ne remontent pas à la surface de l'eau tous en même temps. Il faut les récupérer au fur et à mesure avec l'écumoire.
5. Une fois tous les gnocchi dans le saladier avec le pesto, mélanger pour amalgamer le tout.
6. Ajouter la poêlée de gambas et haricots verts aux gnocchi, remuer délicatement.
7. Repartir le contenu du saladier dans des assiettes individuelles.
8. Décorer avec les gambas précédemment réservées, et les feuilles de basilic frais.
9. Servir aussitôt.