Pommes de terre

Gnocchi au poireau et pesto de basilic

35 min	15 min	20 min	0	584
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

1. Rincer et émincer les blancs de poireaux.
2. Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive sur feu moyen/vif et faire revenir les poireaux pendant 10 à 15 min jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Étape 2

Réalisation du pesto

1. Peler la gousse d'ail et la couper en morceaux.
2. Rincer et effeuiller le basilic.
3. Dans un mixeur, disposer l'ail, les feuilles de basilic, le parmesan (en garder un peu pour le dressage), un filet de jus de citron jaune, l'huile d'olive et l'eau. Mixer pour obtenir un pesto bien homogène. Saler, poivrer.
4. Ajouter de l'eau pour un pesto plus liquide.
5. En l'absence de mixeur, hacher très finement l'ail et le basilic puis les mélanger aux autres ingrédients.

Étape 3

Cuisson et dressage

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les gnocchis

- 800 g **Gnocchi**
- 500 g **Poireau**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le pesto

- 80 g **Parmesan**
- 1 botte(s) **Basilic**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Citron(s)**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 c. à soupe **Eau**
- 1 **Poivre**

1. Une fois les poireaux cuits, les réserver sur une assiette.
2. Faire chauffer une sauteuse avec un filet d’huile d’olive sur feu moyen/vif. Faire revenir les gnocchi pendant 5 min pour bien les dorer.
3. Ensuite, les retirer du feu, ajouter les légumes et le pesto. Bien mélangez.
4. Servir les gnocchi au poireau et pesto de basilic, parsemés du reste de parmesan.