



Les plats principaux

Gnocchis avec haricots blancs, asperges et tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de haricots blancs (en bocal, égouttés et rincés)
400 grammes de pointes d'asperges vertes
200 grammes de fèves (surgelées)
250 grammes tomates cerise
1 oignon (en demi-lunes)
2 gousses d'ail
1 cuillère à café d'épices italiennes
4 cuillères à soupe de jus de citron
40 grammes de parmesan
poignée feuilles de basilic
600 grammes de gnocchis
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les tomates cerises en deux. Coupez les pointes d'asperges vertes en bandes obliques. Blanchissez les fèves dans de l'eau légèrement salée, égouttez-les, rincez-les l'eau froide puis enlevez les peaux. Cuisez les gnocchis selon les indications de l'emballage. Égouttez-les et laissez-les évaporer.

Faites revenir l'oignon avec l'ail pressé dans de l'huile d'olive. Ajoutez les asperges et les fèves puis cuisez-les 2 minutes en mélangeant. Incorporez les gnocchis et cuisez encore 3 minutes. Ajoutez les haricots et les tomates cerises et laissez encore cuire un peu ensemble. Assaisonnez avec le jus de citron, les épices italiennes, du poivre et du sel.

Décorez les gnocchis avec le parmesan râpé et le basilic.

