



Pommes de terre

Gnocchi au pesto, gambas et haricots verts



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

651

CALORIES

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 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.

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.