

Gnocchis au curry

pour 6 personnes

préparation : 20 mn

cuisson : 25 mn

coût : bon marché

Ingrédients :

- 400g de gnocchis prêts à cuire
- 1 à 2 cuillerées à soupe de curry en poudre
- 150g d'épinards
- 150g de petits pois écossés
- 150g de fèves écossées
- 10cl de lait de coco
- 6 cuillerées à soupe de crème de coco
- 1 petit oignon
- 3 brins de basilic pourpre
- 20g de beurre
- sel, poivre

Plongez les petits pois et fèves 8 mn dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez. Pelez et hachez l'oignon. Rincez puis essorez les épinards.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez le curry et l'oignon, puis faites revenir 3 mn. Incorporez les gnocchis et cuisez 5 mn en remuant.

Ajoutez les épinards, les petits pois et les fèves. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 mn. Incorporez le lait de coco et mélangez 2 mn sur le feu.

Répartissez dans des assiettes de service et garnissez de crème de coco. Rincez et séchez le basilic, puis effeuillez-le dessus. Poivrez et servez.