Gnocchis crémeux aux champignons sauvages

RECETTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 2-3

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 emballage (500g) de gnocchis
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive, divisées
- ½ lb (227g) de champignons sauvages variés, émincés (shiitakes, chanterelles, pleurotes, etc.)
- 1 petit oignon jaune, haché
- 1 gousse d'ail du Québec, hachée
- 2 branches de thym frais, effeuillées
- 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc sec
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet ou de légumes
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 15%
- 80 ml (1/3 tasse) de parmesan frais râpé (ou plus, au goût)
- Persil plat haché, en garniture
- Un filet d'huile de truffe blanche (facultatif)
- Sel et poivre du moulin

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les gnocchis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égoutter et réserver.
2. Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les champignons et cuire de 2 à 4 minutes, sans trop remuer. Saler poivrer. Réserver dans une assiette.

3. Dans la même poêle, ajouter l’huile restante. Suer l’oignon à feu moyen pendant 2 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter l’ail et le thym, et cuire pendant 1 minute. Déglacer avec le vin et laisser réduire du ¾.
4. Ajouter ensuite le bouillon de poulet, la crème et les champignons. Saler, poivrer. Porter à ébullition, réduire le feu et cuire de 4 à 6 minutes, ou jusqu’à ce que la sauce soit bien crémeuse.
5. Ajouter les gnocchis et cuire pendant 1 minute, tout juste pour réchauffer.
6. Hors du feu, ajouter le parmesan, le persil et l’huile de truffe. Rectifier l’assaisonnement et servir aussitôt.