

POÊLÉE DE GNOCCHIS AUX SAUCISSES



Temps Total
45 MIN.

Portion
12 OZ/340,1 G

Difficulté
EASY

Rendements
24

Velouté de champignons mijoté avec des gnocchis, des saucisses émiettées, des champignons, des herbes et des assaisonnements. Les gnocchis sont servis garnis d'herbes fraîches.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile d'olive	2 c. à s	30 mL
Saucisses italiennes, sans boyaux	6 lb	3 kg
Beurre, non salé	1/4 tasse	60 mL
Champignons, tranchés	2 lb	1 kg
Sauge fraîche, finement ciselée	1 tasse	250 mL
Ail, émincé	1/4 tasse	60 mL
Poivre noir	1/4 c. à t.	5 mL
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Lait 2 %	3 tasses	750 mL
Gnocchis, cuits selon le mode d'emploi	6 lb	3 kg
Persil frais, finement haché	1/4 tasse	60 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle profonde ou un faitout à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les saucisses et cuire, en remuant de temps en temps et en les brisant avec une cuillère en bois, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à bien cuites et qu'elles commencent à dorer. Transférer dans une grande assiette recouverte d'essuie-tout (réserver la poêle).
 2. Égoutter le gras de la poêle. Augmenter le feu à moyen-élevé et faire fondre le beurre dans la poêle. Ajouter les champignons, la sauge, l'ail et le poivre. Cuire, en remuant de temps en temps, de 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les champignons commencent à dorer.
 3. Incorporer la soupe condensée aux champignons et le lait ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Incorporer les gnocchis et les saucisses ; porter de nouveau à ébullition. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Incorporer le persil.
- CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.
- CCP :
- Pour varier, remplacez les gnocchis par des pierogies.
- Selon vos préférences, utilisez des saucisses italiennes douces ou épicées.
- Pour une version plus faible en sodium, utilisez des saucisses à faible teneur en sodium.
- Pour une version végétarienne, remplacez les saucisses par du haché de légumes.