

POULET ET GNOCCHI DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE AU POTIRON



Ce poulet et gnocchi dans une sauce crémeuse au potiron est un plat moderne inspiré de la cuisine italienne et des saveurs de l'automne nord-américain. Il associe la douceur du potiron - symbole de la saison des récoltes - à la richesse des gnocchis et du parmesan pour un repas réconfortant, simple et chaleureux.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 450 g de cuisses ou de poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en morceaux de la taille d'une bouchée
- 1 cuillère à café de paprika (fumé)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 1 oignon, coupé en dés
- 1 poivron, coupé en dés
- 4 gousses d'ail, hachées

- 1 cuillère à soupe de sauge hachée (ou 1 cuillère à café de sauge séchée)
 - 1 tasse de bouillon de poulet
 - 1 tasse de purée de citrouille
 - 1/2 tasse de crème épaisse/à fouetter
 - 1/2 tasse de parmigiano reggiano (fromage parmesan), râpé
 - 450 g de gnocchi frais
 - sel et poivre à volonté
-

Préparation

Etape 1

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen, ajouter le poulet, assaisonné avec le paprika, le sel et le poivre, et faire cuire pendant 5 minutes.

Etape 2

Ajouter l'oignon et le poivron et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes.

Etape 3

Ajouter l'ail et la sauge et cuire jusqu'à ce qu'ils soient parfumés, environ une minute.

Etape 4

Ajouter le bouillon et la purée de citrouille, mélanger, porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.

Etape 5

Incorporer la crème et le fromage et laisser le fromage fondre dans la sauce.

Etape 6

Ajouter les gnocchi et faire cuire pendant 5 minutes. *

Etape 7

Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût et dégustez !