

metro



Gnocchi style Cheeseburger avec bacon

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

2 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 Tranches de bacon

15 ml (1 c. à soupe) Beurre

300 g Boeuf haché

250 ml (1 tasse) Bouillon de boeuf

100 g Cheddar

60 ml (1/4 tasse) Crème à cuisson

5 ml (1 c. à thé) Cumin

500 g Gnocchi

Préparation

Hacher l'ail et le bacon.

Trancher les oignons verts.

Couper l'oignon jaune et la tomate en dés.

Dissoudre le(s) cube(s) de bouillon dans de l'eau bouillante (2 tasses pour chaque cube).

Utiliser la quantité indiquée dans la liste d'ingrédients de la recette et jeter ou garder le reste pour usage futur.

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen-vif.

Ajouter les gnocchis et faire dorer de chaque côté, environ 2-3 minutes de chaque côté, en remuant de temps en temps.

Retirer les gnocchis de la poêle et réserver.

Dans la même poêle, chauffer à feu élevé et ajouter le boeuf et le mélange d'épices, faire revenir quelques minutes. •Ajouter l'ail, le bacon et les oignons jaunes •Remuer de temps à autre jusqu'à ce que le bœuf soit cuit et que les oignons soient dorés.

Ajouter l'ail, le bacon et les oignons jaunes.

Remuer de temps à autre jusqu'à ce que le bœuf soit cuit et que les oignons soient dorés.

2 Gousses d'ail

5 ml Moutarde en poudre
(1 c. à thé)

1 Oignon jaune

1 Oignon vert

2 1/2 ml Paprika fumé
(1/2 c. à thé)

1 Tomate cerise

Ajouter les tomates, le bouillon et les gnocchis, porter à ébullition, puis réduire à feu moyen-doux et laisser mijoter jusqu'à ce que les gnocchis soient tendres et que la plupart du liquide ait été absorbé, environ 5 minutes. Retirer du feu

Ajouter la crème et le 3/4 du fromage et mélanger.

Servir dans des bols et garnir avec oignons verts et le reste du fromage.

Source: Missfresh.com

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
