


Succursale, NPA, lieu, prod

-  Succursales
- [Heures d'ouverture, Address](#)
-  Liste d'achats
- [Afficher la liste](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

M
[Connexion](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

|

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

[Fondue & Raclette](#)[Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.](#)[Hits du tabac](#)[Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.](#)

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

[Engagement IP-SUISSE](#)[Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.](#)[Rapport sur le développement durable](#)[Rapport sur le développement durable](#)[Le rapport sur le développement durable 2023 est disponible.](#)

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

[Publicité actuelle](#)
[Rapportés-en plus à la maison](#)

[Entreprise](#)
[Entreprise](#)
[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Lasagnes véganes](#)

[Mots croisés](#)

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)



- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

-  [Succursales](#)
[Heures d'ouverture, Address](#)
-  [Liste d'achats](#)
[Afficher la liste](#)

1. [Services](#)
2. gnocchis avec une sauce crémeuse à la courge

5 15.10.2024

Gnocchis avec une sauce crémeuse à la courge

Plat principal + Recettes Déjeuner Apéritif & entrée Dessert Végane Gril Bon et avantageux



La courge permet de préparer de merveilleuses sauces pour accompagner les pâtes, les légumes et d'autres plats délicieux. Cette fois, nous accompagnons des gnocchis de pommes de terre d'une délicieuse sauce à base de courge, de fromage frais et de pousses d'épinards.

Si vous devez aller vite, vous pouvez recourir à des gnocchis déjà tout prêts, mais si vous avez le temps et l'envie, vous feriez mieux de les préparer vous-même, car la texture veloutée de la variante faite maison ne ressemble en rien à celle de la variante qu'on achète. Vous trouvez [ici](#) une recette de base simple, avec des instructions en vidéo.

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de potimarron (pesé non paré)
- un peu de sel pour l'eau de cuisson, et un peu plus pour l'assaisonnement
- 5 cs d'huile neutre, p. ex. huile de tournesol
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 100 g de fromage frais
- 30 g de parmesan râpé, un peu plus pour garnir
- 300 ml de bouillon
- 1 cc de muscade en poudre
- un peu de poivre noir
- 1 kg de gnocchis de pommes de terre
- 80 g de pousses d'épinards

Temps de préparation: environ 40 minutes

1. Coupez le potimarron en deux avec la peau, retirez les pépins et la chair et coupez-la en cubes de 2 cm. Faites-les cuire à la vapeur dans un peu d'eau salée pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Chauffez 2 cs d'huile dans une grande casserole et faites-y blondir l'oignon et l'ail, jusqu'à ce que les morceaux d'oignons prennent un peu de couleur.
3. Ajoutez les morceaux de courge, le fromage frais, le parmesan et le bouillon et réduisez le tout en purée à l'aide d'un mixeur. Assaisonnez avec de la noix de muscade, du poivre et un peu de sel selon les goûts.
4. Chauffez 3 cs d'huile dans une grande poêle, faites-y revenir les gnocchis jusqu'à ce qu'ils soient dorés (env. 12 à 15 minutes). Ajoutez les pousses d'épinards 2 minutes avant la fin de la cuisson.
5. Versez les gnocchis et les épinards dans la sauce à la courge, réchauffez le tout et rectifiez l'assaisonnement.
6. Saupoudrez de parmesan râpé et de poivre et servez!

Vin conseillé

Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC

Robe rubis aux reflets grenat. Nez intense, persistant et fruité, avec un fort arôme de baies des bois. Bouche pleine, bien équilibrée, aux tanins moelleux. Finale persistante avec une douceur fruitée.

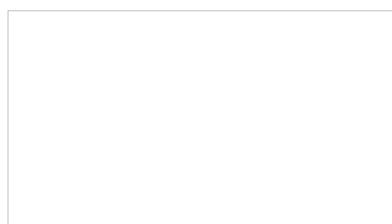
[Voir dans le weinshop](#)



[Télécharger le PDF](#)

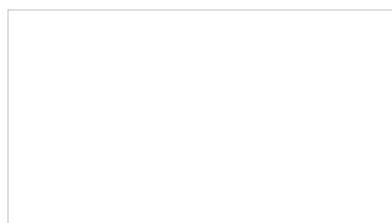
Filter
Plat principal

Contributions semblables



Apéritif & entrée| 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal| 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)

Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

Succursales

- [Nos succursales](#)

Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerRomandie
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

