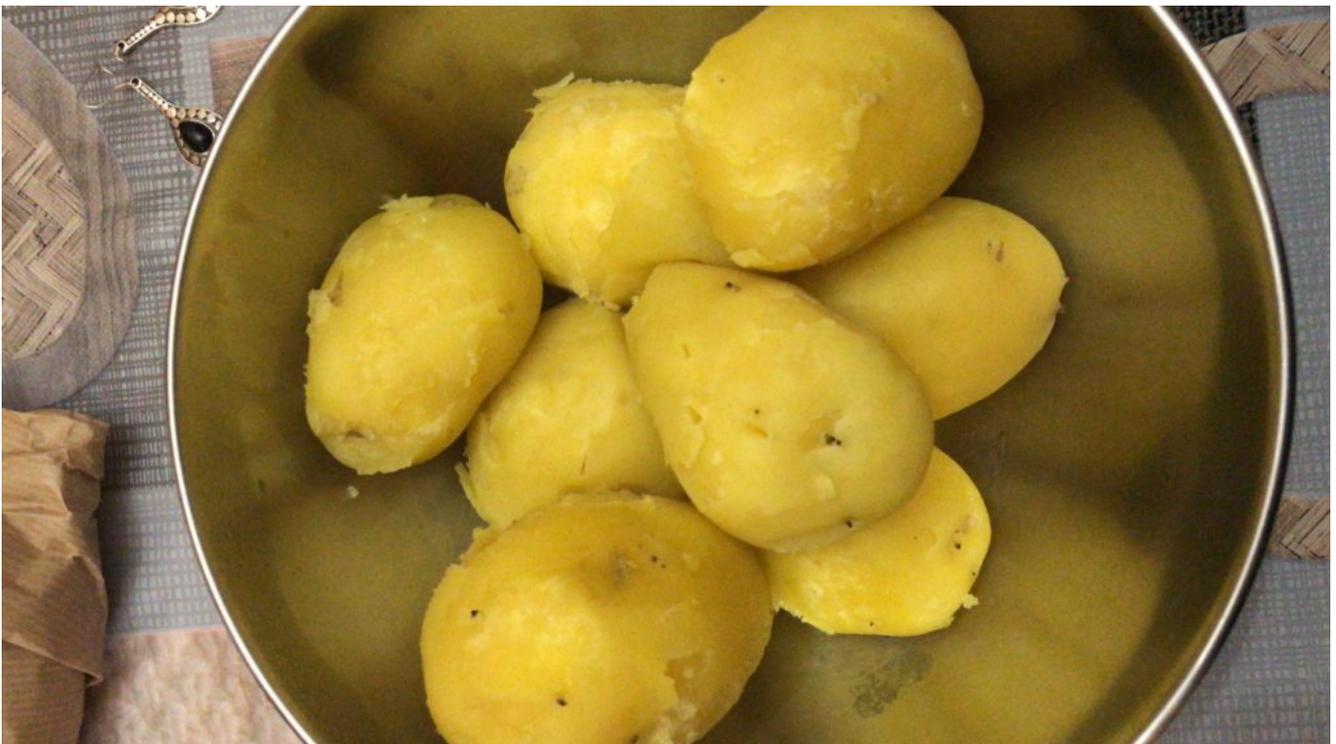


Gratin de gnocchis à la tomate

J'aime les plats réconfortants. Quoi de mieux que de se sentir l'effet d'un énorme câlin avec la première bouchée. Ce moment où le goût de la sauce tomates te rappelle les plats en sauce de ton enfance ? Bref, je ne vais pas m'éterniser avec des mots et voilà une recette de gratin pour apprécier un diner d'hiver.

Ingrédients pour 6/8 personnes : des gnocchis maison – 1 gros oignon jaune – 5 gros champignons blancs (ou brun) – 1 échalote – 1 gousse d'ail – 1 boîte moyenne de la pulpe de tomates – 1 boîte moyenne de tomates concassées – du fromage râpé – huile d'olive – beurre

Préparez vos gnocchis en suivant la recette [ici](#) :















Réservez vos gnocchis farinés.

Émincez finement l'oignon, l'échalote, les champignons et l'ail. Réservez.

Dans une sauteuse, faites chauffer de l'huile d'olive avec un peu de beurre. Faites ensuite revenir les champignons, oignon, ail et échalote pour qu'ils colorent légèrement.

Ajoutez ensuite la pulpe de tomates et les tomates concassées dans les oignons revenus. Salez, poivrez. Si vous avez du basilic frais, vous pouvez ajouter quelques feuilles déchirées à la main.

Faites mijoter pendant 15min à feu doux pour que toutes les saveurs imprègnent la tomate.

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites cuire les gnocchis dans un grand volume d'eau. Lorsqu'ils sont cuits, faites-les revenir à la poêle dans de l'huile chaude pour les faire dorer.

Ajoutez-les ensuite délicatement à la sauce tomate pour les enrober.

Garnissez un plat à four suffisamment grand avec les gnocchis à la tomate. Parsemez de fromage râpé.



Enfournez 20min à 180°C. Puis à la fin de la cuisson, pour que le gratin soit bien doré, placez votre four sur grill et laissez griller 2 à 3 min.



Servez chaud avec une salade verte bien assaisonnée.

Bon appétit !

Gnocchis maison à l'italienne

Pour 4/5 Personnes : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé – 1 grand boîte de tomates concassées – 1 feuille de laurier – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 1 poignée d'olives noires – sel – poivre – huile d'olive

Pour les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans

un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marquer. Réserver sur une plaque farinée.

Après la cuisson de la sauce, faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

Pour la sauce :

Dans une sauteuse, faites chauffer 1CS d'huile d'olive, et ajoutez votre oignon émincé, votre ail haché. Laissez dorer pendant 4/5min à feu moyen. Ajoutez ensuite la totalité de votre boîte de tomates concassées, votre feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert pendant 25min pour que la sauce épaississe. Quand la sauce est prête, faites cuire vos gnocchis et réservez-les dans une jatte avec un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'ils collent. Quand tous les gnocchis sont prêts, versez-les dans la sauteuse où se trouve la sauce. Mélangez bien. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes à couverts pour que les gnocchis s'imprègnent bien de la sauce.

Au moment de servir, versez une portion dans une assiette creuse, ajoutez du parmesan et quelques olives noires (vous pouvez aussi ajouter du basilic frais). A table !