

# 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 !

---

## **crème de brocolis à la polenta, veau et risotto de sarrasin**

Souvent, le dimanche soir, l'inspiration n'est pas au rendez-vous... On commence à préparer à manger, et d'une erreur, on en fait quelque chose de chouette et vraiment inattendu. Au départ, ma crème de Brocolis était vraiment trop liquide... Pour

éviter de perdre le plat sans manger de la soupe, j'ai cherché à l'épaissir pour avoir la consistance que je souhaitais à l'origine. Une crème.



**Ingrédients pour 4 personnes :** 1 tête de brocolis – 20g de beurre – 1/3cup de polenta – 1 gousse d'ail rose – 2cc de graines de moutarde – 2 sautés de veau (avec leur os à moelle) – du lait demi-écrémé bio – 30g de beurre – 2 sautés de veau avec l'os – 1 cup de sarrasin – herbes de Provence – huile d'olive – sel – poivre

Dans un 1er temps, il s'agit de préparer la crème de brocolis. Coupez les fleurettes du brocolis et réservez-les. Épluchez le tronçon restant du brocolis et coupez-les en petits dés.

Placez tous les morceaux de brocolis dans une casserole et couvrez à hauteur avec du lait. Salez, ajoutez 1cc d'herbes de provence, la gousse d'ail et les graines de moutarde.

Laissez cuire à petits bouillons jusqu'à ce que le brocolis soit tendre.

À l'aide d'un mixer plongeant (ou d'un blender), mixez le contenu de la casserole jusqu'à l'obtention d'une crème.

À ce stade, elle sera très liquide, presque comme une soupe.

Ajoutez alors la polenta et le beurre. Mixez de nouveau pendant quelques minutes. Laissez épaissir.

Pendant que les brocolis cuisent, placez le sarrasin (non rincé) dans la cuve de votre ricecooker. Couvrez avec de l'eau. Salez. Sur la grille de votre ricecooker, placez la viande de veau. Versez un filet d'huile d'olive dessus. Salez, poivrez, ajoutez des herbes de Provence. Allumez votre ricecooker.

Lorsque la cuisson au ricecooker est terminée, le sarrasin aura un aspect de risotto, ou de riz gluant.

Videz les os et réservez la moelle qui était dedans.

Découpez votre veau en lamelles.

Dans 4 assiettes creuses, répartissez la crème de brocolis, une grosse quenelle de sarrasin.

Disposez ensuite des lamelles de veau par dessus. Terminez avec un peu de moelle et de fleur de sel. Servez chaud.

Bon appétit !

---

## **Ambroisine de poulet aux pruneaux et crème de cerises**

**Pour le poulet :** Un poulet fermier, 2 gros oignons, 80g de lard gras, 2 verres de vin blanc, 10 pruneaux, 10 dattes, 2 tranches de pain de campagne, un bol de bouillon, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 clou de girofle, 1 pincée de noix de muscade, 1 verre de lait d'amande ou de vache, sel et poivre.

Coupez le poulet en morceaux. Faites revenir les oignons émincés dans le lard fondu sans les faire brûler. Ôtez les oignons et réservez-les. Toujours dans le lard fondu, faites revenir le poulet et ajoutez les oignons quand le poulet est légèrement doré.

Dans un récipient, verser le bol de bouillon, un verre de vin blanc, et le verre de lait choisi. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle et la noix de muscade. Versez le tout sur les morceaux de poulet et laissez cuire à feu doux pendant 30min.

Après les 30min, ajoutez la mie de pain délayée avec le vin restant. Ajoutez aussi les dattes dénoyautées et les pruneaux. Quand la sauce est réduite, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

**Pour la crème de cerises** : 500g de cerises, 3 tranches de pain de campagne, 1 petit verre de vin rouge, 75g de beurre.

Dénoyautez les cerises et mixez-les. Passez les cerises au chinois pour extraire le jus. Mélangez la mie de pain avec le jus de cerises, le beurre et le vin. Cuisez doucement dans une casserole pendant 15min tout en remuant (avec une cuillère en bois).

Dans un compotier, laissez refroidir la préparation et mettez ensuite au frais.

Accompagnez votre poulet avec cette crème. Bonne dégustation. Vous pouvez accompagner ce repas d'un bon verre d'hypocras (vin aromatisé médiéval).