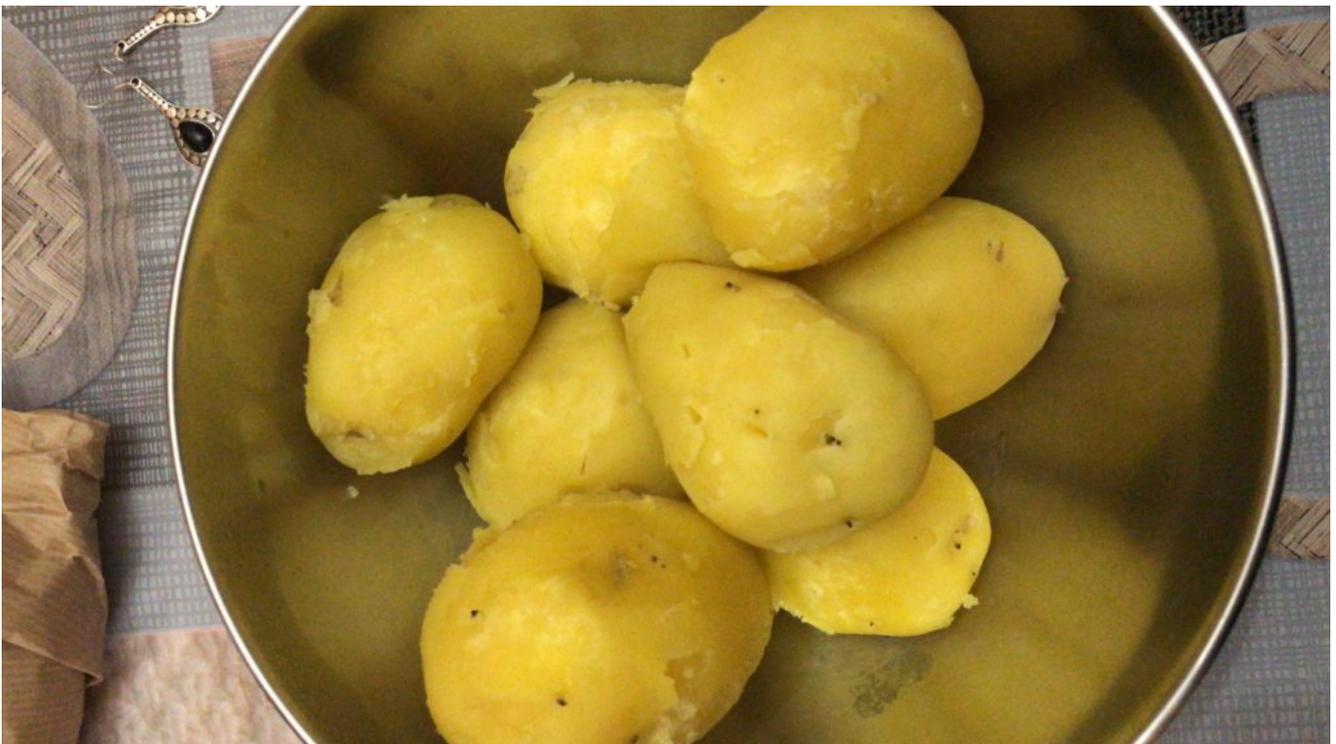


Gratin de gnocchis à la tomate

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 !

Salade de pâtes et jambon cru

Mes vacances au camping me donnent souvent envie de revenir à des choses simples. Ici, pas de chichis, une salade de pâtes toute en simplicité pour un midi ensoleillé (Bon ok, il était 14h ^^')

Ingrédients pour 4 personnes : 250g de pâtes DeCecco – 1 grosse tomate cœur de bœuf – 125g de jambon italien cru – ail – sel – poivre – huile d'olive – citron – 1 oignon cébette.

Faites cuire vos pâtes al dente. Égouttez-les. Ajoutez un peu d'huile d'olive et mélangez. Réservez à température ambiante.

Coupez les tomates nettoyées en quartiers fins. Réservez.

Éffilochez le jambon cru. Réservez.

Émincez l'oignon cébette finement.

Dans grand saladier. Placez les pâtes. Ajoutez 4CS d'huile d'olive, le jus d'un citron, du sel et du poivre. Mélangez bien.

Ajoutez les tomates, le jambon et le blanc de l'oignon. Remuez.

Versez le tout sur une grande assiette de service. Parsemez du vert de l'oignon. Servez.

Salade au melon

Le melon, ça me fait tout de suite penser aux vacances. Souvent manger en dessert, il est très agréable dans une salade. Il apporte une fraîcheur et une pointe de sucre dans une salade un peu banale. Bon alors qu'est-ce qu'on y met ?

Pour 4 Personnes : 250g de billes de mozzarella – 250g de tomates cerises – 1 melon charentais – 4 cives (ou à défaut une dizaine de feuilles de basilic) – Huile d'olive – Jus de citron – Sel – Poivre.

Lavez vos tomates et coupez-les en 2. Réservez dans un saladier.

Égouttez vos billes de mozzarella et ajoutez-les aux tomates.

Préparez votre melon. Retirez les pépins. Faites des cubes de melon (si vous avez le temps, utilisez une cuillère à parisienne pour faire des billes de melon). Ajoutez ensuite le melon aux tomates et à la mozza.

Rincez les cives, et émincez-les. Disposez-les sur les légumes.

Préparez une sauce avec l'huile d'olive et le jus de citron (plus ou moins acide). Salez, poivrez et couvrez la salade.

Remuez-bien et servez frais !

Soupe à la tomate légère

Pour 4 personnes : 1 grosse boîte de tomates pelées dans leur jus – 1 gros oignon – 1CS d'huile d'olive – 2CS de concentré de tomates – 1 gousse d'ail – 25cl d'eau – 3CS de crème épaisse 5% – Sel – Poivre

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile et faites revenir quelques minutes votre oignon et votre ail émincés. Ajoutez ensuite le concentré de tomates. Laissez rissoler pendant 2min.

ajouter vos tomates, l'eau et la feuille de laurier. Amenez à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser frémir à couvert pendant 25min.

Passer votre soupe au blender, ajoutez votre crème et réctifiez l'assaisonnement.

On peut ajouter des petits croutons de pain pour avoir du

croustillant quand la soupe est un plat principal.

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 !

Purée de châtaignes à l'huile de truffes blanches

Pour 8 personnes (en accompagnement) : 500g de pommes de terre farineuses – 600g de châtaignes surgelées – 1L de lait entier – un bouillon cube de volaille – une belle pointe de noix de muscade – sel – poivre – beurre – huile de truffes blanches.

Épluchez vos pommes de terre, coupez-les dans la longueur et rincez-les.

Dans une grande cocotte placez les pommes de terre, les châtaignes, le lait, le bouillon cube, la noix de muscade. Amenez à petits bouillons et laissez cuire une bonne demie-heure. Il faut que les châtaignes soit très tendres pour pouvoir les écraser. Quand le tout est cuit, égouttez les

légumes en gardant le lait de cuisson (il sera nécessaire pour lier la purée).

Dans une très grande jatte, écrasez votre purée à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse purée. Pour lier le tout, ajouter du beurre et du lait de cuisson.

Attention, la purée doit être écrasée chaude, sinon se sera beaucoup plus difficile et les arômes ne se mélangeront pas.

Une fois que votre purée est bien liée, rectifiée l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Finalisez avec une cuillère à café d'huile de truffes (c'est très fort, donc il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup).

Cette purée accompagne très bien une rôti de bœuf en croustade avec un vin rouge légèrement poivré.

Salade tiède du soir

C'est le soir, et on ne sait pas trop quoi faire à manger... On ouvre le frigo et il reste... Un peu de pâtes cuites nature, du lard fumé, et 4 tomates. BANKO ! Ce soir, c'est salade tiède de pâtes aux lardons et tomates. Cette recette, au vu de ce qu'il restait dans mon frigo est pour **2 personnes**.

Coupez votre lard en lardons et faites les dorer dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez les pâtes et mélangez bien. Pendant que les pâtes réchauffent doucement, lavez et coupez vos tomates en quartiers. Ajoutez les dans votre poêle. Assaisonnez. Ajoutez du basilic émincé. Sur feu très doux faites revenir 1min. Puis à feu vif ajoutez un peu de vinaigre pour déglacer. Coupez le feu, et remuez bien dans la poêle. Il ne reste plus qu'à servir. Vite fait, bien fait ☐

Clafouti de tomates au thon et sardines

Avant hier soir, je ne savais pas quoi faire... Une boîte de thon au naturel ouverte... Une boîte de sardines à l'huile d'olive ouverte aussi... Des tomates... C'est donc une recette pour accommoder vos restes !

Pour un moule à cake standard : 1/2 boîte de thon au naturel (un moyenne) – 2 sardines à l'huile d'olive – 2 tomates (ou 250g de tomates cerises) – 100g de farine – 4 œufs – 20cl de lait 1/2 écrémé – Sel – Poivre – 70g d'emmental râpé – herbes fraîches (ou de Provence).

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans une jatte, versez votre farine, votre sel , poivre et vos herbes (émincées) ; puis votre lait et vos oeufs. Une fois bien mélangé, ajoutez le thon, les sardines et le fromage râpé. Bien mélanger. Chemisez votre moule à cake (cela n'est pas nécessaire si c'est une moule soupe en silicone). Tapissez de vos tomates coupées en morceaux et ajoutez votre mélange dessus.

Enfournez votre moule à cake pendant 40min. Laissez tiédir dans le moule et laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez aussi le manger chaud ou tiède avec une salade verte bien assaisonnée.

Bonne appétit !

Tartines de tomates express !

Pour 2 personnes : 4 grosses tomates cocktail – Du parmesan (en block) – De la baguette (ou encore mieux, du pain poilane) – de l'huile d'olive – une gousse d'ail – de l'origan frais (ou basilic frais) – Sel – Poivre.

Préchauffez votre four à 180°C

Faites 4 grandes tartines avec votre pain (si c'est la baguette, l'équivalent de 2/3 de baguette coupée en 2, puis chaque part ouverte en 2). Frottez votre pain avec l'ail et ajoutez un filet d'huile d'olive. Coupez vos tomates en lamelles et disposez-les sur vos tartines. Parsemez généreusement de votre parmesan fraîchement râpé. Encore un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre, l'aromate de votre choix (ici de l'origan frais).

Enfournez pendant 10min et puis passez vos tartines 5 minutes au gril.

Si c'est pour un plat complet, ajoutez une belle salade verte avec une vinaigrette maison et des copeaux de parmesan...

Bon appétit !