



Gratins de Gnocchis

LES INGRÉDIENTS

Environ 4 personnes

600g de gnocchis / 1 boîte de tomates concassées / Coulis de tomates / 1 échalote / Basilic frais / 100g de Parmesan / 1 filet d'huile d'olive

LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 220°C.
2. Faites cuire les gnocchis pendant 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les.
3. Dans une poêle faites revenir l'échalote dans de l'huile d'olive.
4. Ajoutez le concassé de tomates et un peu de coulis puis assaisonnez.
5. Mettez la sauce dans un plat allant au four.
6. Ajoutez les gnocchis.
7. Soudrez de parmesan et de basilic frais.
8. Faites cuire jusqu'à ce que les gnocchis soit dorées.
9. Bon appétit les amis !