



PLAT PRINCIPAL

GNOCCHIS



★ ★ ★ ★ ★ (472)

ENV. 1 H

POUR 4 PERSONNES EN ACCOMPAGNEMENT

INGRÉDIENTS

Pour les gnocchis

700 g de pommes de terre à chaire farineuse

300 g de farine

1 œuf

1 ½ cc de sel
poivre et noix de muscade

Pour la sauce tomate

2 cs d'huile de colza

1 oignon, finement haché

1 gousse d'ail, pressée

1 cs de purée de tomates

2 boîtes de tomates concassées

1 cc de sucre

½ cc de sel
poivre

Pour servir

Quelques feuilles de basilic frais

50 g de fromage râpé

PRÉPARATION

1



Éplucher les pommes de terre, les couper en deux ou en quatre selon leur taille et les faire cuire dans de l'eau salée bouillante. Jeter l'eau de cuisson, laisser égoutter brièvement et passer au passe-vite.

2



Ajouter la farine, l'œuf et les condiments et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte. Façonner des gnocchis à la main. Petit conseil: Façonner un rouleau (épaisseur d'env. 2 à 3 cm) avec un peu de pâte et couper en petits morceaux (épaisseur d'env. 2 cm). Façonner des boules et les écraser avec une fourchette.

3



Faire cuire les gnocchis pendant 5 minutes dans l'eau non bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les sortir avec une écumoire et bien faire égoutter. Mettre dans un plat à gratin, saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner pendant 10 minutes au four à 180 °C ou servir frais et saupoudrer de fromage râpé.

4



Préparation de la sauce tomate :

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter le concentré de tomates et les tomates concassées. Porter la sauce à ébullition et réduire le feu. Laisser mijoter légèrement à feu doux pendant env. 20 à 30 minutes. Assaisonner avec du sucre, du sel et du poivre. Avant de servir, faire tourner les gnocchis dans la sauce chaude. Servir avec du basilic frais et du fromage râpé.

ASTUCE

Au lieu de la sauce tomate, vous pouvez servir les gnocchi avec une sauce au pesto.