



Gratin de Gnocchi à la tomme de brebis

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

400 g de gnocchi
480 g de poireaux
300 g de tomates concassées
75 g de tomme de brebis
1 échalote
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel, poivre

Les gnocchi

Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive.

Faites dorer les gnocchi 5 min puis réservez dans un plat allant au four.

Les légumes

Coupez vos poireaux en fines lanières, émincez l'échalote.

Dans la sauteuse, faire revenir les poireaux, l'échalote pendant 5 min.

Puis ajoutez les tomates concassées, la gousse d'ail coupez en 2 et dégermée, un fond d'eau.

Poursuivez la cuisson 5 min de plus.

Assaisonnez en sel et poivre.

Le Gratin

Mélangez les légumes au gnocchi dans le plat allant au four.

Coupez la tomme de Brebis en morceaux de 1 cm env. que vous répartirez sur votre mélange gnocchi-légumes.

Enfournez en hauteur dans un four à 200°C fonction grill quelques minutes jusqu'à ce que le fromage gratine légèrement.

Serviez bien chaud, peut être accompagnée d'une salade.