



GNOCCHI AUX 2 TOMATES

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Gnocchi	400 g	800 g
Echalote(s)	1 pièce	2 pièces
Gousse(s) d'ail	1 gousse	2 gousses
Vin rouge	25 ml	50 ml
Tomates entières en boîte	200 g	400 g
Laurier	1 feuille	2 feuilles
Origan	1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Tomates séchées	25 g	50 g
Basilic frais	1/2 bouquet	1 bouquet
Parmesan râpé	40 g	80 g
Dans votre placard :		
Sel		
Poivre		
Huile d'olive		



Réalisation de la recette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

1. Les Gnocchi aux tomates

- Épluchez et hachez la ou les échalote(s). Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir les échalotes 5 minutes sur feu moyen en remuant régulièrement. Ajoutez l'ail épluché, dégermé et haché, et poursuivez la cuisson 1 minute.
- Incorporez ensuite le vin, les tomates avec leur jus, le laurier, l'origan, du sel et du poivre. Laissez mijoter sur feu moyen 10 à 15 minutes, jusqu'à évaporation des 3/4 des liquides.
- Ajoutez ensuite les tomates séchées coupées en petits cubes, mélangez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Plongez les gnocchi dans une grande casserole d'eau chaude salée, et dès qu'ils remontent à la surface (au bout d'1 à 2 minutes seulement), égouttez-les en conservant 1 louche d'eau de cuisson.
- Incorporez les gnocchi dans votre sauce réalisée en début de recette, rajoutez la louche d'eau de cuisson réservé, ainsi que le basilic ciselé et le parmesan râpé. Mélangez et servez de suite dans des bols.
- Bonne dégustation !

2. Le + du Chef

- L'ajout de vin est facultatif mais il ajoute une rondeur incomparable à cette recette. L'ajout d'eau de cuisson dans la sauce permet d'ajuster à la perfection la consistance de la sauce pour envelopper les gnocchi.
- Au printemps ou en été, laissez refroidir les gnocchi en sauce, mélangez avec des morceaux de concombre, des tomates fraîches, quelques olives, un peu de roquette, le jus d'un citron et vous avez là une salade gourmande idéale pour les beaux jours !

