



## Gratin de Gnocchi au jambon et aux légumes

### INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

Gnocchi à l'Alsacienne : 1 paquet  
Oignon : 1  
Carotte : 1  
Champignon de paris (ou des champignons frais) : 1 petite boîte  
Poireau : ½  
Concentré de tomate : 140 gr  
Jambon : 200 gr  
Mozzarella (qui peut être remplacé par du gruyère ou encore du fromage de chèvre) : 1  
Eau : 350 ml  
Basilic  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre

### PRÉPARATION

1. Éplucher tous les légumes. Les émincer en petits dés.
2. Faire revenir l'oignon, la carotte, le ½ poireau, les champignons et le jus avec un filet d'huile d'olive dans une poêle assez grande.
3. Découper le jambon en petits dés. Les ajouter dans la poêle.
4. Ajouter le concentré de tomate et mélanger.
5. Durant la manipulation, verser l'eau au fur et à mesure jusqu'à ce que le tout devienne une sauce.
6. Mettre le basilic, le sel et le poivre selon vos goûts.
7. Ajouter le paquet de gnocchi au tout. Mélanger.
8. Verser la préparation dans un plat à gratin. Déposer des rondelles de mozzarella par-dessus.
9. Préchauffer le four durant 15-20 minutes. Enfourner le plat.

**Céline Schnell**

Site Web

Page Facebook

*Bon Appétit !*