



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 !