



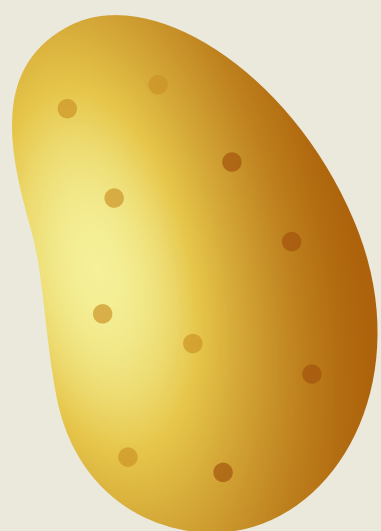
Ail



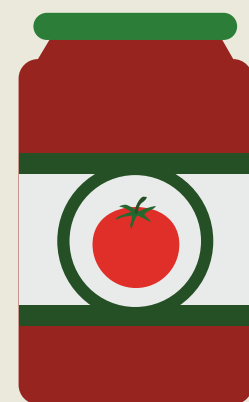
Oignon



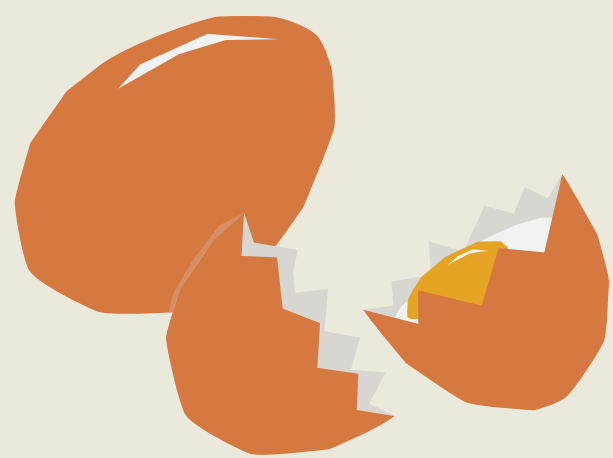
Basilic



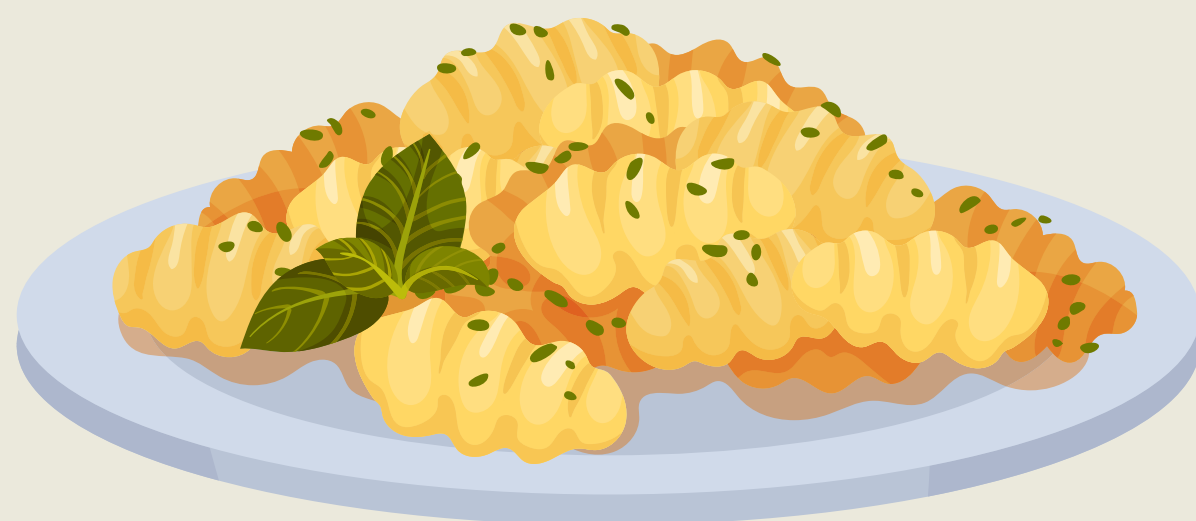
Pomme de terre



Sauce
tomate



Oeufs



GNOCCCHIS

FAITS MAISON



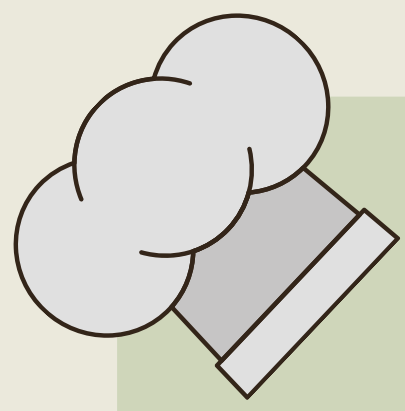
persil



Farine



Cream
Parmigiano



Ingrédients

Pour les gnocchis:

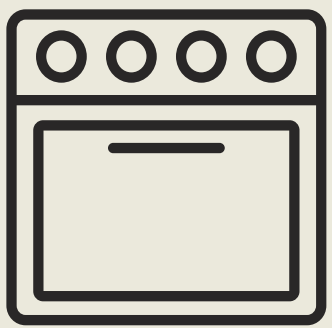
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de muscade
- poivre
- sel
- 250 g de farine
- 500 g de pomme de terre
- 1 jaune d'oeuf

Pour la sauce :

- 1 cuillère à thé d'huile d'olive
- 1 petit oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 boîte (96 ml) de tomates en dés
- 1 petite canne de pâte aux tomates
- 2 cuillères à thé de basilic frais coupées
- 2 cuillères à thé de persil frais coupées



Préparation :
40 minutes



Cuisson :
20 min



4 personnes

Préparation

Gnocchis

Faire cuire, refroidir et écraser les pommes de terre. Sur un plan de travail fariné, former un puit avec la purée. Déposer au centre, le jaune d'oeuf, le poivre, le sel, la muscade et une partie de la farine. Mélanger du bout des doigts en incorporant petit à petit la farine. Vous devez obtenir une boule non collante.

Sauce

Dans un grand chaudron, faites chauffer l'huile à feu moyen. Faites sauter l'oignon et l'ail pendant 3 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients, portez à ébullition et laissez mijoter pendant 20 minutes.

Utilisez un mélangeur afin de briser ce qu'il reste des tomates en dés, mais faites attention de ne pas rendre la sauce trop lisse.

Ajouter un peu de sel et de poivre au goût!
Enrober les gnocchis et recouvrir de parmesan.