

Gratin de gnocchis à la tomate et au basilic



Samedi je me retrouvais toute seule (pauvre de moi ^^) et j'avais envie de me faire un bon petit plat "spécial moi" sans trop me compliquer plutôt rapide, alors voilà j'ai réalisé un gratin de gnocchis, une petite création très bonne, toute gourmande pour ceux qui aiment les gnocchis !

Pour 2 à 3 personnes

Ingrédients:

380g de gnocchis fraîche

1 pot de sauce tomate napolitaine (190g)

1c. à soupe de lait

1c. à café de basilic

35g + une petite poignée de gruyère râpé

Sel, poivre

Préparation:

Plongez directement les gnocchis dans de l'eau bouillante salée. A reprise de l'ébullition, faites cuire 2min. Egouttez les gnocchis une fois cuites. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez dans un saladier, la sauce tomate avec le lait, salez et poivrez. Ajoutez-y le basilic ainsi que la petite poignée de gruyère râpé.

Ajoutez maintenant, les gnocchis, mélangez à l'aide d'une cuillère à soupe.

Versez le tout dans un plat allant au four (non graissé), recouvrez des 35g de gruyère râpé et enfournez pour 25min.

Servez aussitôt.