GNOCCHI AU FOUR *à la provençale*

Plat	Gnocchi	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	40	45

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi à poêler Saint Jean**
- 2 grosses tomates
- 1 Poivron rouge
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel / Poivre
- Herbes de Provence
- 1 Courgette
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Emmental râpé
- Chapelure fine
- Noisette de beurre

RECETTE

Préparation

- Cuire le poivron rouge et les tomates : rincer et éplucher grossièrement le poivron rouge à l'aide d'un économe, le découper en deux, retirer la tige et les pépins. L'émincer en gros dés. Rincer et éplucher les tomates puis les découper en quartiers. Réunir l'ensemble dans un plat à gratin, arroser d'un bon filet d'huile d'olive ; saler, poivrer et saupoudrer enfin d'herbes de Provence. Enfourner 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C en mélangeant régulièrement.

- Cuire la courgette : faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole. Éplucher, rincer et découper la courgette en rondelles. La faire fondre une dizaine de minutes à feu moyen ; saler et poivrer. Ajouter ensuite la crème fraîche, mélanger et laisser réduire 3 petites minutes.

- Poêler les gnocchi : les faire dorer dans une noisette de beurre fondue 3 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement. Les ajouter ensuite aux courgettes précuites.

- Cuire le gratin : verser le mélange courgette-gnocchi dans le plat à gratin avec les poivrons rouges et tomates puis mélanger à nouveau directement dans le plat pour que le tout soit bien réparti. Recouvrir d'emmental râpé et de chapelure fine avant d'enfourner une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C. Surveiller la cuisson.

ASTUCE

Utilisez différentes variétés de tomates et rajoutez quelques olives noires au moment d'enfourner.