

Gratin de gnocchis, tomate, parmesan

Bonjour à toutes et tous,

Le temps avance inlassablement, je le vois auprès de mes plus-si-petits gourmands qui grandissent et notamment pour celui qui a définitivement mis les deux pieds dans la phase *ado*. La chambre devient une chasse un peu plus gardée et dans l'assiette, [les pâtes](#) et les frites ont clairement les faveurs. Si, en plus, vous mettez un papa naturellement plus porté sur ces ingrédients que sur les légumes, vous voyez clairement la notion *d'équilibre* passer à la trappe.

Ces deux là, je sais qu'il y a un mets qu'ils adorent : cela commence par « *gno* », cela fini par « *chi* » et c'est aussi informé qu'un *dahl*. Vous avez deviné le *gnocchi* (ou le *gnogno*, le *kiki* pour une certaine publicité...) Je n'en cuisine presque jamais vu le temps nécessaire pour leur formation. En fait, il faut vraiment un week-end confiné à la maison par les intempéries pour que je m'y lance avec entrain. Le début septembre m'a donné le double prétexte de la rentrée et du mauvais temps pour avoir envie de m'atteler et faire plaisir à mes gourmands.

Faire des gnocchis maison est un jeu d'enfant bien que fastidieux. Trouver une recette pour les rendre encore plus irrésistibles est tout aussi facile. Mettez les gnocchis en gratin avec une sauce tomate et du parmesan (ou tout autre fromage de votre choix), vous avez de quoi mettre des sourires jusqu'aux oreilles. Les gourmands cités au-dessus se sont régalez.

Je voulais partager l'idée de ce gratin de gnocchis tomate et parmesan. Il sera tout à fait approprié pour cette mi-septembre fraîche.. et pour toute autre occasion de l'année. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- GRATIN DE GNOCCHIS -

© Au Fil du Thym

Gratin de gnocchis (tomate et parmesan)

Recette : Gratin de gnocchis tomate, parmesan

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour les gnocchis de pomme de terre :

- 500 g de pomme de terre (à chair farineuse) cf. 1
- 250 g de farine (à ajuster en fonction de vos pommes de terre, cf .2)
- 1 cuillère à café de sel
- noix de muscade
- poivre

Pour le gratin :

- 600 g de concassée de tomates cf. 4
- 1 oignon
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 100 g de parmesan
- sel et poivre

Réalisation

Formation des gnocchis

- Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient très fondantes. (cf. 3)
- Épluchez puis réduisez-les en purée.
- Mélangez la purée de pomme de terre avec la farine, le sel, le poivre, une bonne dose de noix de muscade, jusqu'à former une pâte homogène.
- Laissez la pâte refroidir entièrement.
- Une fois la pâte fraîche, sur un plan de travail légèrement fariné, étalez-la en rouleaux de 2 cm d'épaisseur. Découpez-y des tronçons de 2 cm. Roulez-les puis appuyez à la fourchette pour leur donner des rayures.
- Faites chauffer une casserole d'eau légèrement salée. Plongez-y les gnocchis. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Récupérez-les et égouttez.

Réalisation du gratin

- Épluchez et hachez l'oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis faites y revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Ajoutez les tomates concassées, salez, poivrez et laissez mijoter 5 minutes.
- Dans le plat à gratin, répartissez les 2/3 des gnocchis puis la sauce tomate. Gardez le reste des gnocchis pour une autre recette. Râpez le parmesan et répartissez sur le gratin.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes, le temps que le gratin soit chaud et doré.
- Servez le gratin chaud.

Astuces

- (1) Pour les pommes de terre, choisissez les variétés à chair farineuse comme la Bintje. Elles sont plus adaptées pour les gnocchis. Si vous n'arrivez pas à en trouver, vous pouvez quand même réaliser des gnocchis mais il faudra sans doute augmenter la quantité de farine.
- (2) Il se peut que les 250g de farine ne soient pas suffisants si vous avez utilisé des pommes de terre de variété non adaptée ou qu'elles contiennent trop d'eau. Ajustez la quantité de farine pour être en mesure de réaliser les gnocchis sans trop de difficultés.
- (3) Dans certaines recettes, il est conseillé de faire cuire les pommes de terre entière au four sur un lit de gros sel, car c'est le moyen d'avoir une chair de pomme de terre avec le moins d'eau à l'intérieur. N'hésitez pas à essayer.
- (4) Hors saison estivale, remplacez par des conserves de tomate concassée maison ou en boîte.
- *Version flemmard(e)*: Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez réaliser la recette avec des gnocchis frais tout prêts.
- *A l'avance* : n'hésitez pas à préparer les gnocchis en plus grande quantité puis les congeler. Cela marche très bien !



Gratin de gnocchis (tomate et parmesan)

Découvrez aussi

D'autres idées de plats pour régaler petits et grands :

- [Quiche au jambon](#)
- [Pâtes au thon et petits pois](#)
- [Morbiflette](#)



© Au Fil du Thym

Quiche au jambon facile
