GRATIN DE GNOCCHIS AUX ÉPINARDS

2 pers. | 25 min. | 850 kcal/pers.*

INGRÉDIENTS

400g. de gnocchis / 100g. d'épinards / 10 tomates cerises / 2dl. de crème / 50g. de parmesan / 50g. de jambon fumé

FOND DE PLACARD

1dl. de vin blanc / Huile d'olive / Sel / Poivre

Préalable. Préchauffer le four à 180C°.

Gnocchis. Porter l'eau à ébullition avec une pincée de sel. Lorsque l'eau bout, ajouter les gnocchis et cuire pendant 3 minutes.

Tomates cerises. Laver et couper les tomates cerises en quartiers.

Jambon fumé. Couper le jambon fumé en petites lamelles.

Épinards. Laver et couper grossièrement les feuilles d'épinard.

Cuisson. Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajouter les épinards, poivrer et saler. Verser le vin blanc et réduire de 3/4. Verser ensuite la crème, les tomates cerises et le jambon fumé. Porter à ébullition.

Gratin de gnocchis. Mélanger les gnocchis avec les épinards et verser le tout dans un plat à gratin. Recouvrir avec le parmesan et cuire au four pendant 10 minutes à 180C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.