GRATIN DE GNOCCHI, *sauce tomate, féta romarin*

Plat	Gnocchi	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	5	20

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de gnocchi 600g Saint Jean**
- 500g de sauce tomate
- 200g de féta
- Romarin
- Thym
- Huile d'olive

RECETTE

Préparation et cuisson du gratin

- Dans une casserole, faire chauffer la sauce tomate avec 100g d'eau et un brin de romarin
- Laisser bouillir doucement pendant 10 minutes de manière à infuser le romarin dans la sauce
- Retirer ensuite le romarin de la sauce tomate
- Dans un plat à gratin, mélanger les gnocchi crus avec la tomate infusée au romarin
- Ajouter la féta en morceaux sur le dessus du gratin
- Parsemer de quelques feuilles de thym frais
- Enfourner 20 minutes dans un four préalablement préchauffé à 210°C
- À la sortie du four, ajouter un filet d'huile d'olive sur le gratin
- Déguster sans attendre !