

# GRATIN DE GNOCCHIS, TOMATE & JAMBON CRU



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- Gnocchis 300g
- Coulis de tomate ou sauce tomate 200g
- Basilic frais
- Jambon cru 4 tranches = 60g
- Fromage au choix : gruyère râpé, parmesan, mozzarella, comté, mimolette, bleu
- Poivre

## Astuces :

- Ne pas ajouter de sel car le jambon cru et le fromage en contiennent déjà.
- Remplacer le jambon cru par du jambon blanc.
- Pour une version végétarienne, réaliser cette recette sans jambon cru.

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 25 minutes**  
**Pour 2 personnes**

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Etape au choix :
  - Dans une poêle, faire saisir les gnocchis pour qu'elles soient un peu croustillantes (environ 5 minutes).
  - Faire cuire les gnocchis dans une casserole d'eau. Les égoutter quand elles remontent à la surface.
3. Enlever le gras sur les tranches de jambon cru et couper les tranches en petits morceaux.
4. Râper le fromage.
5. Dans un plat allant au four : déposer les gnocchis.
6. Déposer les morceaux de jambon cru.
7. Verser le coulis ou la sauce tomate.
8. Parsemer de fromage râpé.
9. Enfourner 20 minutes.
10. Au dernier moment, parsemer de basilic ciselé et servir.



@Recettes100faim.fr