

Gratin de gnocchi, sauce tomates et saucisses



Gratin de gnocchi, sauce tomates et saucisses:
J'adore les gnocchi: ils sont tellement bons, tellement faciles à préparer. Dès que j'ai découvert cette recette [sur le site MySaveur.com](http://www.MySaveur.com), j'ai donc voulu l'essayer. Et voici le résultat...

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

500 g de gnocchis; 40 cl de sauce tomate au basilic; 10 cl de crème fraîche liquide; 4 saucisses; du fromage râpé (mélange mozzarella, emmental par exemple); sel, poivre



Préchauffez votre four à 210°C (th.7). Coupez les saucisses en petites rondelles de 2 cm environ. Faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse puis réservez.

Pendant ce temps, faites cuire les gnocchi comme indiqué sur le paquet . Egouttez-les puis remettez-les dans la casserole.



Ajoutez les saucisses, la sauce tomate et la crème liquide. Salez et poivrez puis ajoutez une bonne poignée de fromage râpé. Mélangez bien.

Versez ce mélange dans un plat à gratin. Saupoudrez de fromage râpé et laissez cuire 20 minutes au four préchauffé à 210°C (th.7).



C'est prêt!

