

Sauce tomate et épinards pour gnocchis

Sauce tomate et épinards:

- 6 tomates italiennes
- 1 échalote française, hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 % à cuisson
- 125 ml (1/2 tasse) de parmesan reggiano, râpé
- 750 ml (3 tasses) d'épinards frais, parés et hachés
- 15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais, ciselé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan frais, effeuillé
- Sel et poivre

À l'aide d'un couteau, pratiquer une incision en forme de croix au bout de chaque tomate, à l'opposé du pédoncule. Dans l'eau bouillante, blanchir de 1 à 2 minutes, selon leur degré de maturité. Plonger ensuite les tomates dans l'eau froide puis les peler, les épépiner et les couper en dés.

Dans une casserole, faire revenir l'échalote dans le beurre. Ajouter les tomates, le jus de citron, le vin et le bouillon. Laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à épaississement. Ajouter le parmesan, les épinards, le basilic et l'origan. Cuire pendant 1 minute. Saler et poivrer.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Ricardo](#))