

Gnocchi à la tomate et à la mozzarella

Ingrédients:

600 g de pomme de terre (bintje ou Idaho)
150 g de farine + un peu pour le plan de travail
1 jaune d'oeuf
Sel, poivre

Pour la sauce tomate:

600 g de tomates pelées en boîte de qualité ou 700 g de tomates fraîches
180 g de mozzarella de vache bien égouttée, coupée en dés
1 petit oignon rouge haché finement
1 gousse d'ail hachée finement
20 feuilles de basilic
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation:

Faites cuire les pommes de terre entières, en démarrant la cuisson à l'eau froide, pendant 40 minutes. Pendant ce temps préparez la sauce. Une fois cuites, égouttez les pommes de terres puis pelez-les encore chaudes. Passez-les au presse-purée ou au moulin à légumes posé sur un grand saladier. Laissez tiédir.

Ajouter la farine, formez un puits et verser le jaune d'oeuf. Commencez à travailler la pâte en ajoutant le sel et le poivre. Vous devez obtenir un pâton lisse, homogène et souple (ne le malaxer pas trop). S'il est trop mou, ajoutez un peu de farine.

Coupez une tranche de pâte, formez un boudin de 1 cm de large sur un plan de travail fariné, et détaillez en morceau de 1,5 cm de long. Farinez-les et déposez-les sur une plaque en bois, un tissu ou du papier cuisson, bien fariné. Procédez de la même façon pour le reste de la pâte.

Préchauffez le four à 440°F (200°C). Dans une casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau puis salez-la. Plongez délicatement les gnocchi dans l'eau bouillante et laissez-les cuire quelques minutes, le temps qu'ils remontent à la surface. Égouttez-les avec un écumoire, puis ajoutez-les à la sauce tomate avec un peu d'huile d'olive. Mélangez délicatement en incorporant la moitié de la mozzarella.

verser le tout dans un plat allant au four, parsemez du reste de mozzarella et faites gratiner quelques minutes. Parsemez de feuilles de basilic et servez.

Pour la sauce tomate:

Dans une casserole à fond épais, faites rissoler l'oignon et l'ail dans 3 c. à s. d'huile d'olive. Dès qu'il colore, ajoutez les tomates coupées en dés. Faites cuire à petits bouillons pendant 15 minutes, ajoutez 10 feuilles de basilic ciselées et laissez cuire encore 5 à 10 minutes. Éteignez le feu et ajoutez 4 à 5 feuilles de basilic. Salez, poivrez et couvrez.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)