

Gnocchis crémeux gratinés aux tomates, aux épinards & au bacon (one pot)

Pour 6 portions:

- 700 g de gnocchis à poêler
- 6 tranches de bacon, coupées en morceaux
- 4 oignons verts, hachés
- 2 tasses de tomates en dés aux fines herbes
- 3 tasses de bébés épinards
- 1/2 tasse de crème 15% à cuisson
- 1 1/2 tasse de cheddar doux, râpé
- 1/4 tasse de parmesan, râpé finement
- Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à Broil.

Dans une cocotte ou une grande poêle allant au four, cuire le bacon, à feu moyen.

Retirer le bacon, le déposer sur du papier absorbant et réserver. Conserver 1 c. à soupe de gras de bacon dans la même cocotte.

Augmenter le feu à moyen-vif et cuire les gnocchis et les oignons verts pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les gnocchis soient dorés.

Ajouter les tomates en dés, les épinards, la crème et le bacon réservé et bien mélanger pour réchauffer le tout. Laisser mijoter quelques instants. Saler et poivrer, au goût.

Répartir les fromages râpés sur les gnocchis et cuire au four pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné et grillé.

(Source: Kat - Douceurs au palais)