

Gratin de gnocchis à la tomate et à l'aubergine



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g de gnocchis
- 1 aubergine
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive+
1 c à soupe pour le plat à gratin
- 4 tomates
- 1 c à café de curry en poudre
- 60 g de fromage râpé
- sel et poivre

Préparation de la recette :

1 Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée et plongez y rapidement les gnocchis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez-les.

2 Préchauffez le four à 180 ° (th 6) Lavez l'aubergine, détaillez la en rondelles et déposez celles-ci sur le fond d'un plat à gratin huilé. Lavez les tomates, épépinez-les et détaillez-les en morceaux grossiers. Faites chauffer l'huile dans une poêle puis faites y revenir les tomates de 5 à 7 min. Salez, poivrez, ajoutez le curry puis déposez les tomates sur l'aubergine. Recouvrez avec les gnocchis puis parsemez de fromage râpé

3 Enfourez et faites cuire pendant 45 min, jusqu'à ce que le dessus du gratin soit grillé. Servez bien chaud

(conseil : Très bon, ne pas hésiter à mettre des aubergines, les faire chevaucher. Mettre pas mal de curry)

