

Gratin de gnocchis à la sauce bolognaise et comté

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de gnocchis	2 cuil. à soupe d'huile d'olive
300 g de boeuf haché	1 cuil. à café de concentré de tomate
5 tomates	1 Branche de thym
1 oignon	10 cl de vin rouge
2 gousses d'ail	80 g de comté
1 carotte	Sel & poivre

Préparation :

Epluchez la carotte, puis coupez la en petits dés

Epluchez et émincez finement l'oignon et les gousses d'ail

Pelez et concassez les tomates.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites suer l'oignon.

Ajoutez l'ail et les dés de carotte et faites cuire 2 min en mélangeant.

Incorporez la viande hachée et faites la colorer

Parsemez de thym, versez le vin et mélangez tout en grattant le fond de la sauteuse avec une spatule pour bien décoller les sucs de cuisson.

Ajoutez les tomates, le concentré de tomate et un peu d'eau, salez légèrement, poivrez puis laissez mijoter tout doucement pendant 30 min environ.

Goutez pour voir si l'assaisonnement est à votre convenance.

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée le temps indiqué sur l'emballage

Mettez une couche de bolognaise au fond de plat puis une couche de gnocchis et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Recouvrez de comté râpé.

Enfournez pour 15 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!