

GNOCCHIS DE RICOTTA À LA SAUCE TOMATE

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Gnocchis :

500 g de ricotta

4 oeufss

100 g de sbrinz fraîchement râpé

175 g de farine

Sel, poivre, muscade

Sauce :

750 g de tomates charnues

1 échalote finement hachée

Beurre pour étuver

1 gousse d'ail

Sel, poivre

Basilic taillé en julienne

Basilic pour garnir



1 Pour les gnocchis, battre soigneusement la ricotta avec les oeufs. Incorporer le sbrinz et la farine. Assaisonner.

2 Pour la sauce, entailler les tomates en croix, les plonger brièvement dans de l'eau bouillante, les monder et les concasser en petits dés.

3 Faire revenir les échalotes dans le beurre grésillant. Ajouter les tomates et étuver brièvement. Incorporer l'ail écrasé et assaisonner. Adjoindre le basilic en mélangeant.

4 Découper des gnocchis dans la masse de ricotta avec deux cuillers à café et les pocher dans une abondante quantité d'eau bouillante salée. Dès qu'ils montent en surface, les sortir à l'aide d'une écumoire et les laisser égoutter.

5 Répartir la sauce tomate sur des assiettes creuses. Dresser les gnocchis de ricotta par-dessus et garnir de basilic.

Suggestions : pocher les gnocchis dans la même eau que les tomates. Préparer les gnocchis à l'avance et les congeler. Pour les chauffer, les mettre dans un plat à gratin beurré et les gratiner sous le serpent du four.