

GNOCCHIS A LA SAUCE TOMATE GRATINES (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Marmiton](#)

Ingrédients :

- 20 g d'huile d'olive
- 1 boîte de pulpe de tomates en dés (400g)
- 15 g de sucre roux
- 130 g d'eau
- 1 gousse d'ail
- 75 g d'échalote
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre
- 70 g de gruyère râpé
- 500 g de gnocchi de pommes de terre

Préparation :

- Faire cuire les gnocchis à l'eau bouillante salée (dès qu'ils remontent à la surface ils sont cuits).
- Les égoutter et les mettre dans un plat du cake factory
- Préparer la sauce tomate :
 - mettre dans le bol, l'échalote et l'ail
 - puis mixer 5 secondes à vitesse 5
 - ajouter l'huile d'olive puis faire revenir 5 minutes à 120°C vitesse 1
 - ajouter la pulpe de tomate, le laurier, le thym, le sucre roux, l'eau, le sel et le poivre
 - puis faire cuire 15 minutes à 100°C vitesse 1 sans gobelet doseur
- Verser la sauce tomate sur les gnocchis
- puis saupoudrer de gruyère râpé
- placer le plat dans le cake factory
- cuire 20 minutes à 240°C en P6

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>