

# Gratin de gnocchis à la chair à saucisse

Ingrédients pour 4 personnes :

Difficulté : Facile

500 g de gnocchi

Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min

300 g de chair à saucisses

50 cl de coulis de tomates

1 oignon

Mozzarella râpé

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans une casserole d'eau portée à ébullition, plongez les gnocchi jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

Égouttez et réserver

Epluchez et émincez un oignon et faites le colorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive

Emiettez la chair à saucisses et ajoutez la à l'oignon, mélangez bien le tout

Versez les gnocchi dans le fond d'un plat à gratin et recouvrez du mélange précédent.

Parsemez de mozzarella râpé

Enfournez à 180°C pendant 10 min

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!