



Gnocchis poêlés et tagliatelles de surimi



Après le [j'y-fous-tout sucré](#), voilà une tentative de j'y-fous-tout salé, rapide à préparer et économique. Il suffit de quelques champignons frais, d'un sachet de surimi pour agrémenter un paquet de gnocchis. Sans viande, c'est un excellent plat complet pour le soir. Pour ce plat, je n'utilise pas les "gnocchis à poêler" mais les classiques, qui sont souvent moins chers : ils se gorgent de sauce tomate et deviennent très moelleux.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 paquet de gnocchi (400g)
- 6 gros champignons de Paris
- une conserve de tomates concassées(400g)
- un petit oignon jaune
- 8 bâtonnets de surimi
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil à soupe d'origan
- quelques feuilles de basilic frais
- sel et poivre

Préparation :

Émincer l'oignon et l'ail finement, couper les champignons en 8. Détailler les surimi en dés.

Faire suer l'oignon dans une cocotte avec un fond d'eau. Verser la conserve de tomates et faire revenir à petits bouillons quelques minutes. Ajouter ensuite les champignons, l'ail pilé et l'origan. Faire cuire à couvert une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les gnocchi, le surimi et le basilic ciselé. Saler

et poivrer.

Servir bien chaud, en plat principal.

Le 20 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/20/index.html>