

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**GRATIN DE GNOCCHIS
AUX BOULETTES D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



GRATIN DE GNOCCHIS AUX BOULETTES D'AGNEAU

 30 min  60 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g d'épaule d'agneau hachée
- 1 petite botte de persil
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 80 g de pain de mie
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de lait
- 4 c. à soupe de farine
- 600 g de tomates concassées
- 1 boule de mozzarella
- 1 bouquet garni
- 1 oignon jaune
- 800 g de gnocchis
- Huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sucre
- Sel et Poivre du moulin

ÉTAPES

- Déposer une gousse d'ail hachée et les échalotes émincées dans un saladier, ajouter la viande hachée, le sel, le poivre, une dizaine de feuilles de persil ciselé, l'œuf, le pain de mie et le lait. Mélanger le tout avec les mains jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- Façonner ensuite des boulettes avec des mains passées sous l'eau froide puis les rouler dans la farine. Faire revenir les boulettes à la poêle, dans un filet d'huile d'olive pendant 8 minutes en les retournant régulièrement. Réserver.
- Dans la même poêle, faire suer la gousse d'ail hachée restante ainsi que l'oignon jaune émincé pendant une dizaine de minutes. Ajouter les tomates concassées, le vinaigre balsamique, le sucre et le bouquet garni puis couvrir et laisser cuire 30 minutes. Ajouter les boulettes et mélanger bien. Préchauffer le four à 200°C.
- Faire cuire les gnocchis comme indiqué sur leur emballage et les égoutter. Mélanger les gnocchis à la sauce aux boulettes, retirer le bouquet garni et verser le tout dans un plat. Couper la mozzarella en tranches et les disperser sur le gratin. Enfournier pour 20 minutes de cuisson. Parsemer de persil ciselé au moment de servir.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

