

Préparation : 20 min	Cuisson : 30 min
----------------------	------------------

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- 400 g de gnocchis
- 2 échalotes
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de fromage frais aux herbes (ici ciboulette échalote)
- 150 g de pousses d'épinards frais
- poivre, huile d'olive



Peler et ciseler les échalotes.

Dans une sauteuse , faire revenir les échalotes dans un peu d'huile d'olive.

Couper les tomates en deux et les ajouter dans la sauteuse. Les faire revenir quelques minutes, le temps qu'elles réduisent un peu en purée.

Ajouter le fromage frais, mélanger jusqu'à ce qu'il soit presque liquide et forme une sauce. Poivrer.

Verser sur cette sauce les gnocchis. Remplir à moitié la boîte de fromage frais avec de l'eau et la verser dans la sauteuse pour diluer un peu la sauce. Bien remuer.

Déposer les pousses d'épinards dans la sauteuse. Mélanger, couvrir et laisser mijoter sur feu doux environ 15 min, le temps que les feuilles d'épinards tombent, en mélangeant toutes les 5 minutes.

Servir chaud.