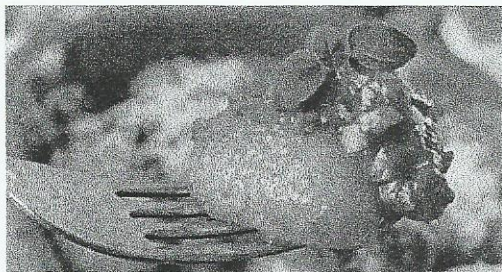


# Gnocchis au boeuf et à la vodka

marmiton

Recette notée ★★★★★ 5/5 - proposée par Françoise\_3303



Plat principal

Cuisine russe

Personnes

4

Très facile

Coût moyen

## Ingrédients

- 500 g de gnocchi
- 500 g de viande hachée pur boeuf
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de vodka
- Poivre
- Sel
- Huile
- Beurre

## Préparation

TEMPS TOTAL : 30 MIN

10 min

Cuisson : 20 min

- 1 Faire chauffer l'eau salé pour la cuisson des gnocchis.
- 2 En attendant, faire revenir la viande hachée dans un peu de matière grasse à la poêle, en l'émiettant. Une fois la viande cuite, ajouter la petite boîte de concentré de tomate, remuer.
- 3 Rajouter la crème fraîche et bien mélanger. Laisser chauffer une dizaine de minutes. En fin de cuisson, ajouter le verre de vodka et laisser mijoter 10/12 minutes.
- 4 Cuire les gnocchis environ 2-3 minutes, lorsqu'ils remontent à la surface c'est qu'ils sont cuits. Les égoutter et les répartir dans les assiettes. Verser la sauce dessus et servir, accompagné de gruyère ou parmesan.
- 5 Bon appétit !

## Poissons

### Pâte à tartiner au hareng

- 4 filets de hareng fumé ou nature
  - 100 g de beurre
  - 150 g de fromage fondu (du type "La vache qui rit")
  - 2 carottes cuites
- Tout passer au mixeur, tartiner sur du pain grillé.

