**Quenelles à l'italienne**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/quenelles-a-litalienne-p1250012-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**  
**- 2 oignons**  
**- 2** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 2 boîtes de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 4 grosses** [**quenelles**](https://recettes.de/quenelles)  
**- 2** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**-** [**thym**](https://recettes.de/thym) **(thym citron pour moi)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**Un plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et émincer les oignons et les carottes.  
[**Faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les carottes et les laisser revenir pendant quelques minutes en remuant.  
Incorporer les tomates et le thym.  
Saler, poivrer et laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes.  
Réserver si vous avez préparé la sauce [**à l'avance**](https://croquantfondantgourmand.com/category/a-lavance/).  
Déposer les quenelles dans le plat à gratin et les couvrir de sauce.  
Éparpiller la mozzarella coupée en dés.  
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pendant 30 minutes.  
Servir immédiatement, parsemé éventuellement de basilic.