**Quenelles à l'italienne**

 **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** 

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.