

Gratin de pâtes – Coquillettes ou Penne



Pâtes, herbes, ail, lardons, huile d'olive, crème



Après 15 min au four avec le fromage râpé

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min – Four 15 min



250g Coquillettes



ou 250g Penne



20g beurre



2 càs huile olive



1 càs de farine



20 cl lait / crème



100g jambon bl.



ou 100g lardons



Poivre & sel



70g Comté râpé



ou... Emmental



2 Ails écrasés



1 càs d'herbes



1 càc de curry



Cube Or / volaille

Préparation

1. Option 1 : Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère en bois.
2. Versez le lait en filet, sans cesser de fouetter puis faites épaissir sur feu doux pendant environ 10 min en remuant régulièrement..
3. Option 2 : Privilégiez la crème liquide à la place de la béchamel.
4. Cuire les pâtes 10 min dans de l'eau bouillante avec un Kub Or ou volaille. Égouttez léger !
5. Préchauffez le four à 210° (th.7)
6. Versez les pâtes dans un plat à gratin avec un fond d'huile d'olive.
7. Option 3 : Ajoutez le jambon coupé en lanières ou bien faites revenir les lardons à la poêle.
8. Rajoutez la béchamel ou la crème, les herbes, l'ail, 1 càc de curry (option)
9. Salez et poivrez et bien mélanger. Couvrez d'emmental ou de comté râpé.
10. Enfournez et laissez gratiner environ 15 min. Surveillez la dorure.

* * * 4 avril 2020 * * *