

Gratin de tagliatelles - vs Fred

Jambon et raclette



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson grill : 10 min TH 7 – 210°C



Tagliatelles aux
œufs frais



2 Jambons en
lamelles



Raclette (suisse !)
pour tout couvrir



Huile d'olive
2 càs



Poivre et sel

Préparation

1. Cuire les pâtes 10 min dans un grand volume d'eau salée. Option : avec un cube de poule.
2. Egoutter brièvement – Il faut que les pâtes soient bien humides.
3. Tailler les jambons en lamelles de 2 cm environ.
4. Dans un plat à gratin beurré, mettre dans l'ordre :
5. Les tagliatelles, huiler de 2 càs d'huile d'olive, saler et poivrer suivant goût.
6. Option 1 : Rajouter des tomates concassées (en boîte, en hiver)
7. Option 2 : Rajouter 1 ail ciselé.
8. Remuer le tout délicatement.
9. Parsemer le jambon par-dessus, puis poser 2 tranches de raclette pour couvrir le plat.
10. Gratiner 10 min à TH 7 – 210°C.
11. Surveiller la dorure et servir chaud.

* * * 20 mars 2022 * * *