

Gratin de pâtes

Ingrédients

Préparation: env. 30 min

Trempage: env. 1 h

Cuisson: env. 45 min

Pour 4 personnes

1 plat réfractaire de 2 l de contenance

beurre pour le plat

700 g de pâtes cuites

200 g de jambon, coupé en petits dés

20 g de champignons séchés, ramollis, bien égouttés

20 g de tomates séchées, ramollies, bien égouttées, coupées en petits morceaux



Liaison:

3 dl de lait dé lactosé

4 œufs

½-¾ de cc de sel

poivre du moulin

paprika

50 g de Gruyère AOC, râpé

Préparation

1 Mélanger les pâtes, le jambon, les champignons et les tomates, verser dans le plat beurré.

2 Liaison: mélanger tous les ingrédients, verser sur les pâtes, parsemer de Gruyère.

3 Cuire 35-45 min au milieu du four préchauffé à 200°C.

En l'absence de restes de pâtes, préparer 350 g de pâtes et suivre la recette.

Remplacer les champignons et les tomates séchés par 200 g de champignons frais et 1-2 tomate(s). Nettoyer et couper le tout en morceaux (plus de temps de trempage).

