

Gratin Jambon Courgette

Ingrédients :

Pour 6 morfales : 6*/Per.

- * 250 g de Macaroni (gratin)
- * 160 g de jambon en allumettes
- * 1 grande courgette
- * 1 petit oignon
- * 20 g d'huile
- * 200 g de crème liquide 4%
- * 300 g d'eau
- * 1 cube bouillon légume
- * 20 g de Maïzena
- * 100 g de gruyère



Préparation :

Versez les pâtes dans un plat à gratin et parsemez le jambon par-dessus.

Dans le Cook'in®, hachez la courgette (grossièrement coupé) et l'oignon pendant 5 secondes à la vitesse 6. Faites revenir avec 20 g d'huile pendant 4 minutes à 100°C, vitesse 2.

Ajoutez la crème, l'eau, le cube bouillon et la Maïzena. Mélangez 5 secondes à vitesse 5, puis chauffez pendant 6 minutes à 100°C, vitesse 2.

Versez la sauce sur les pâtes et le jambon et enfournez pendant 15 minutes à 220°C (th.7). Parsemez ensuite votre gruyère par-dessus et laissez gratiner encore 15 minutes toujours à 220°C (th.7).