

Gratin de Pâtes, Courgettes et Magret de Canard au Reblochon

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- * un reste de pâtes (env. 250 g)
- * 2 courgettes
- * 1 petit oignon
- * 2 CS d'huile d'olive
- * 200 g de crème liquide
- * 250 g de Reblochon (sans la croûte)
- * 80 g de Magret de canard fumé



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6/7).

Emincez l'oignon, râpez les courgettes et faites les revenir avec huile d'olive. Ajoutez la crème et 2/3 du reblochon pour le faire fondre. Assaisonnez avec sel et poivre.

Mettez les pâtes cuites dans un plat allant au four et mélangez-les avec les courgettes au reblochon. Déposez les tranches de magret dessus et couvrez avec le reste du fromage.

Faites gratiner pendant 20 à 30 minutes.