

Gratin de pâtes aux merguez, ail et blettes

Un petit plat pour les hommes... tandis que moi j'ai préféré la version [Gratin de pâtes aux courgettes, oignons, blettes, câpres, graines...](#)



Ingrédients

- 300 à 400 g de pâtes
- 300 à 500 g de [blettes](#) (sauvages et/ou cultivées)
- 2 boules de mozzarella
- 50 g de parmesan
- 2 c. à soupe de chapelure
- 6 gousses d'ail
- 3 tiges de [marjolaine](#)
- Paprika doux
- Sel et poivre

Rincez les blettes. Séparez les côtes des feuilles. Hachez le tout séparément. Hachez l'oignon après l'avoir épluché. Épluchez les gousses d'ail. Dans une poêle anti-adhésive faites cuire les merguez. Une fois cuites retirez les merguez de la poêle. Faites suer l'ail dans le gras des merguez. Ajoutez les côtes de blettes pendant environ 15 minutes. Ajoutez les feuilles de blettes. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Assaisonnez. Faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient encore bien fermes. Égouttez-les. Dans un plat à gratin, mélangez les pâtes, les merguez coupées en petits bouts, les légumes, les feuilles et fleurs de marjolaine. Couvrez de la mozzarella tranchée, et de parmesan. Saupoudrez de chapelure puis de marjolaine. Salez et poivrez. Saupoudrez de paprika doux. Cuire au four à 210°C pendant environ 15 minutes.

Mes suggestions

- Recettes de [pâtes, riz, semoule...](#)
- La version végétarienne : [Gratin de pâtes aux courgettes, oignons, blettes, câpres, graines...](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-gratin-de-pates-aux-merguez-oignons-et-blettes-blettes-62535462.html>