



GRATIN DE PÂTES

Ingrédients pour 3 personnes :

140 g de Barilla Piccolini® mini pipe rigate aux tomates & carottes crues
140 g de petits pois congelés
100 g de dés de poulet
2 cs de parmesan
50 g d'emmental râpé

Pour la sauce tomate :

1 boîte de concentré de tomates
1 Kubbor©
3 cs de farine de blé
1 cs de beurre
1 carré de sucre
Eau, arôme Plein Sud, sel & poivre

Préparation

Commencez par cuire vos mini pipe rigate dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, puis laissez-les égoutter dans une passoire.

Pour la sauce : Déposez le beurre ainsi que le concentré de tomates dans votre saucier. Réglez-le puissance 3, et attendez que le beurre soit complètement fondu pour y ajouter la farine. Lorsque la farine commence à former de petites boulettes, ajoutez l'eau jusqu'à la marque indiquée sur le bol. Ajoutez le bouillon cube, le sucre, puis assaisonnez à votre convenance. Passez en puissance 4 et laissez tourner environ 30 minutes. Arrêtez le saucier lorsque la sauce est suffisamment épaissie.

.../...

Préchauffez votre four à 220°.

Faites cuire vos petits pois congelés avec 2 cs d'eau au micro-onde pendant 5 minutes puissance 700 W, puis égouttez-les.

Versez vos mini pipe rigate dans la casserole ayant servi à les cuire, ajoutez la sauce tomate, les petits pois et les dés de poulet, puis mélangez le tout. Versez la préparation dans un plat allant au four, parsemez de parmesan puis d'emmental râpé. Faites cuire environ 20 minutes.

Bon appétit !