

GRATIN DE PÂTES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de C'est bon, Cécile !

Une recette facile, rapide, permettant d'utiliser un restant de pâtes!

Ingrédients :

- 400 g de coquillettes cuites
- 100 g de petits pois surgelés
- 250 g d'eau
- 150 g de dés de jambon
- 2 œufs
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- 1 c à c bombée de curry
- se, poivre, secret d'arôme

Préparation :

- mettre dans le bol, l'eau et disposer les petits pois surgelés dans le varoma. Placer le varoma sur le bol et régler 10 minutes température varoma vitesse 1, puis réserver et vider le bol
- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, les œufs, le sel, le curry, la crème et le fromage râpé et mixer 15 secondes à vitesse 4
- puis ajouter, les coquillettes, les petits pois et les dés de jambon et mixer 1 minute sens inverse vitesse 2
- verser le contenu dans un plat à gratin
- parsemer de fromage râpé et de secret d'arôme
- cuire 30 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>