



**FERME  
DU  
CANTAL**

Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 5 min 🔥 Temps de cuisson : 15 min



## GRATIN DE PENNE FAÇON MONTAGNARDE

Ce gratin de pâtes façon montagnarde marie la douceur des pâtes à la richesse du fromage fondu pour créer un plat réconfortant, simple et parfait.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Chauffez le four à 200°C

#### ÉTAPE 2

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en réservant au chaud.

#### ÉTAPE 3

Dans une petite poêle, faites revenir l'échalote. Coupez le jambon cru en morceaux

#### ÉTAPE 4

Dans un bol, mélangez la crème fraîche, un peu de poivre et éventuellement une touche de sel.

#### ÉTAPE 5

Beurrez légèrement un petit plat à gratin. Mélangez les pâtes, le jambon et la crème, puis versez le tout dans le plat.

#### ÉTAPE 6

Déposez des morceaux de reblochon (croûte vers le haut pour bien gratiner). Enfournez 10-12 minutes à 200 °C, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

#### ÉTAPE 7

Régalez vous