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 INGRÉDIENTS



Penne
100g



Echalote
1petite



Creme fraiche
1



Jambon cru
1 tranche



Reblochon
70grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Sel et poivre

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. Mélange 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