



Gratin de pâtes aux légumes



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes



Difficulté



Nombre de parts :

Pour 5 parts



INGRÉDIENTS

Des aiguillettes de poulet
1 courgette
1 échalote
Des pâtes
De la crème fraîche liquide
Du fromage râpé
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'eau et cuire les pâtes *al dente*. Trop cuites, le plat n'aura plus de mâche après cuisson au four. Une fois cuites, les mettre de côté pour la suite de la recette.

Préchauffer le four à 180 °C

2. Dans un wok, faire revenir les légumes et l'échalote coupés en petits morceaux dans un filet d'huile d'olive avec le poulet coupé en petits dés.
3. Faire cuire quelques minutes la préparation, ajouter le sel le poivre et la crème fraîche, le plat ne doit pas être sec.
4. Ajouter une poignée de fromage râpé et les pâtes dans le wok.
5. Bien mélanger.
6. Verser dans un plat à gratin ou allant au four.
7. Ajouter du fromage râpé dessus avant d'enfourner pour gratiner 10 minutes.
8. Servir bien chaud avec des crudités.

ASTUCES

Consultez la rubrique des ingrédients alternatifs sur la page du site de la recette. Vous aurez encore plus de choix pour cuisiner ce plat.

C'est un plat que vous pouvez préparer pour plusieurs repas de la semaine, il se conserve plusieurs jours au frais.