

Gratin de pâtes

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 515.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 24.285

Les ingrédients

- 240.0 gr Pâtes
- 2.0 u Tomate
- 80.0 gr Jambon blanc
- 100.0 gr Lardons
- 50.0 cl Béchamel
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 0.5 u Bouillon cube boeuf
- 20.0 gr Gruyère rapé

Préchauffer le four à 180°C (Th6)

Préparation des pâtes

Cuire les pâtes comme indiqué sur leur emballage.

Préparation de la sauce

Dans un casserole, mettre (ou faire) la béchamel, y incorporer le sel et le poivre selon votre goût, et la moitié d'un bouillon cube de boeuf.

Lavez les tomates et coupez les en dés, les incorporer à la béchamel.

Mettre le jambon coupé en dés et les lardons. Mélangez le tout.

Incorporez le tout aux pâtes. Mélangez de nouveau.

Mettre dans un plat à gratin et recouvrir de gruyère râpé.

Cuisson

Enfournez 20 min.

Présentation

A proposer avec une salade verte.