

Gratin de pâtes aux 3 fromages

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 552 Kcal

Charge glycémique par portion: 23.76

Les ingrédients

- 240.0 gr Pâtes
- 50.0 gr Fromage à raclette
- 50.0 gr Roquefort
- 50.0 gr Chèvre
- 100.0 gr Lardons
- 20.0 cl Crème liquide 30pc
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préchauffer le four à 180°C (Th6)

Préparation des pâtes

Cuire les pâtes comme indiqué sur leur emballage

Préparation de la sauce aux fromages

Dans un casserole, mettre la crème liquide. Coupez les fromages en petits cubes.

Les mettre dans la casserole avec la crème liquide. Sur feu doux, remuez bien pour faire fondre les fromages.

Lorsque les pâtes son cuites, les passer à la passoire et les remettre dans leur casserole. Répartir la crème de fromages sur l'ensemble des pâtes.

Dans une poêle, dégraisser les lardons, et les rajouter aux pâtes.

Mettre le tout dans un plat allant au four, répartir les tranches de fromage à raclette sur le dessus du gratin et enfournez.

Cuisson

Cuisson 20 min au four à 180°C.

Présentation

A proposer avec une salade assaisonnée à l'huile de noix.