

● Par 4 pers

Gratin de coquillettes

400g cru de coquillettes
140g de gruyère
25 cl de crème liquide
150g de bardas
Sel, poivre

- ① Faire cuire les coquillettes dans l'eau bouillante
- ② Dans une casserole, mets la crème à chauffer avec le fromage. Laisse le fondre en remuant avec une cuillère en bois.
- ③ Dans un saladier, mélange les coquillettes avec la crème au gruyère, puis met un peu de sel et de poivre.
- ④ Préchauffe le four à 200°C.
- ⑤ Dans une poêle, fais cuire les bardas, puis égoutte-les sur du papier absorbant. Ajoute les aux coquillettes. Mélange bien et verse le tout dans un plat à gratin.
- ⑥ Met un peu de gruyère au dessus des pâtes.
- ⑦ Mettre au four pendant 15 min pour que ce gratine.

Bon appétit.

Recette proposée par Chloé (Cm1)







