

GRATIN DE PÂTES AU BACON, MIMOLETTE & CHAMPIGNONS



Ingrédients :

- Pâtes (coquillettes, tortis ou macaronis) 150g à 200g
- Champignons de Paris 100g crus (= environ 220g en conserve)
- Crème fraîche 100mL
- Allumettes de bacon 100g
- Mimolette 60g
- Poivre
- Herbes aromatiques au choix : persil, basilic

Astuces :

- Remplacer les champignons par des poivrons et/ou des courgettes coupés en petits morceaux.
- Remplacer la mimolette par de l'emmental, du parmesan ou du cheddar.
- Remplacer le bacon par des lardons.

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 30 minutes environ
Pour 2 personnes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, faire cuire les pâtes (le temps de cuisson est indiqué sur le paquet). Les égoutter.
3. **Si les champignons sont frais** : les éplucher, les couper en fines lamelles et les faire revenir à la poêle 5 minutes environ. **S'ils sont en conserve** : les rincer à l'eau pour enlever l'excédent de sel/sucre, les égoutter et les faire revenir à la poêle environ 5 minutes.
4. Râper finement la mimolette ou la couper en petits cubes de 5mm.
5. Ciseler finement les herbes aromatiques.
6. Dans un saladier : mélanger les pâtes, les champignons, la crème fraîche, les allumettes de bacon, la mimolette, le poivre et les herbes aromatiques.
7. Verser la préparation dans un plat à rebords allant au four et laisser cuire environ 20 minutes (le plat doit gratiner sur la surface). Servir aussitôt.



@Recettes100faim.fr