

Gratin de Pâtes au Jambon enrichi



POUR 4 PERSONNES



5 min



20 min

PAR PORTION 160 g



22
g

Protéines



364
kcal

Energie



- Ingrédients -

- 20 g de beurre
- Sel et poivre
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 œuf entier
- 100 g de béchamel enrichie
- 4 tranches de jambon
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de pâtes crues soit 460 g cuites

- Préparation -

- 1| Cuisez les pâtes dans une grande quantité d'eau salée environ 10 minutes.
Lorsqu'elles sont cuites, rincez-les à l'eau froide puis versez un filet d'huile dessus et mélangez pour qu'elles ne collent pas.
- 2| Étalez les pâtes dans un plat beurré et ajoutez les dés de jambon, la béchamel enrichie (voir recette) et l'œuf et le gruyère râpé.
- 3| Enfourez 10 min à 180°C ou Th.6.

