

GRATIN DE PÂTES ALPIN

🕒 55mn 👤 6 pers. 👨‍🍳 Facile



Chenoy – Terra Nova 2017



INGREDIENTS

- Penne
- Emmental râpé
- Oignons jaunes
- Pommes de terre
- Lardons fumés
- Crème épaisse
- Persil frisé
- Noix de muscade moulue
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



PREPARATION

- ① Peler les pommes de terre, les couper en cubes, puis les cuire dans de l'eau salée avec les penne pendant 10-12 minutes. Égoutter les après les avoir passées sous l'eau froide puis les mettre dans un plat à four. Peler les oignons et les couper en dés. Hacher le lard, puis le faire revenir pendant 2 minutes. Ajouter les oignons et faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient plus transparents.
- ② Déglacer la crème, assaisonner avec le poivre et la noix de muscade, puis laisser mijoter pendant 2 minutes. Verser le mélange dans le plat à gratin et mélanger délicatement. Saupoudrer d'emmental râpé et cuire au four à 200°C pendant 30 minutes.
- ③ Couper finement le persil et saupoudrer le gratin en le sortant du four. Vous pouvez servir avec de la compote de pommes et de la salade verte.