

GRATIN DE PÂTES

Ingrédients (pour 2 personnes)

130 g de pâtes (style Penne)

2 tranches de jambon

50 g de parmesan

Préparation

Cuire 130 g de pâtes (recette cuisson à l'eau).

Quand les pâtes sont cuites, les refroidir sous l'eau froide.

Couper 2 tranches de jambon de dinde en petits carrés et réserver dans une grande terrine.

50 g de parmesan : réserver dans un ramequin.

Allumer le four à 250°C en mode chaleur tournante et grill.

Faire la sauce béchamel (cf. recette ci-dessous).

Mettre les pâtes et la béchamel dans la grande terrine avec le jambon et mélanger.

Verser le tout dans un plat à gratin.

Recouvrir de fromage râpé.

Cuire 12 minutes.

SAUCE BÉCHAMEL

Ingrédients (pour 2 personnes)

15 g d'huile d'olive : réserver dans une casserole

15 g de farine : réserver dans un bol

2 dl de lait : réserver

Préparation

Verser la farine dans la casserole et mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser le lait, saler et mélanger avec le fouet.

Chauffer une plaque à feu moyen et cuire sans arrêter de remuer avec un fouet jusqu'à épaississement, ensuite verser dans une terrine.