

# GRATIN DE PATES

Cours du 13 novembre 2019 – Intervenante Michèle Simon

## Gratin de pâtes aux crevettes et légumes

### Ingrédients pour 4 personnes

200 g de pâtes torsades  
300 g de crevettes  
1 courgette  
15 tomates cerise  
2 échalotes  
80 g d'emmental  
400 ml de lait demi-écrémé UHT  
1 CS bombée de fond de volaille Maggi  
1 CS d'huile  
1 CC de curry

## Gratin de pâtes aux blancs de pintade et dés de jambon

### Ingrédients pour 4 personnes

200 g de pâtes torsades  
2 blancs de pintade coupés en dés  
400 g de dés de jambon  
1 courgette  
1 CS bombée de fond de volaille Maggi  
400 ml de lait demi-écrémé UHT  
80 g d'emmental  
2 échalotes  
1 CS d'huile  
1 CC de curry

### Préparation

1. Préchauffer le four à Th.7/8 (220°C)
2. Couper les tomates en deux ; les crevettes en 3 ; la courgette en fin bâtonnets ; hacher les échalotes
3. Dans une poêle, faire revenir les échalotes et l'huile 2 mn et ajouter les légumes 8 mn
4. Dans un plat à gratin, répartir les pâtes crues, les crevettes en morceaux (ou les blancs de pintade et les dés de jambon), les légumes
5. Diluer le fond de volaille dans 400 ml de lait chaud, ajouter le curry et verser sur la préparation
6. Parsemer d'emmental et cuire le gratin de pâtes aux crevettes et légumes (ou les blancs de pintade et les dés de jambon) pendant 30 mn
7. Laisser reposer 5 mn dans le four éteint pour que les pâtes absorbent bien le liquide

