



Gratin de pâtes "express"



Ingrédients

- Pour 4 personnes
Equivalence : 1 part de viande
+ 1 portion de fromage (30g) +
1/3 de baguette (80 g de pain)
+ 1 cuillère à café d'huile
- 250 g de spaghettis
- 400 g de cubes d'épaule de
porc sous-vide
- 4 cuillères à soupe de crème
fraîche 15 % MG (60g)
- 120 g de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe d'estragon
coupé surgelé



Préparation

- Faire cuire les spaghettis dans une grande casserole d'eau
bouillante salée.
- Puis les égoutter et les disposer dans un grand plat à four.
- Incorporer les dés de jambon, la crème fraîche et
l'estragon.
- Bien mélanger.
- Recouvrir de gruyère râpé.
- Mettre le plat au four et laisser gratiner quelques instants.

