



Gratin de pâtes aux courgettes

Préparation 20 min

Cuisson 25 min

Repos 45 min

 Facile 4 pers. €

INGRÉDIENTS

Pour 4 pers.

- ☐ 300 g Pâtes
- ☐ 2 Courgette(s)
- ☐ 2 gousse(s) Ail
- ☐ 10 cl Crème liquide
- ☐ 2 c. à soupe Persil hâché
- ☐ 150 g Emmental râpé
- ☐ Huile d'olive
- ☐ Sel poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Nettoyez et épluchez les courgettes puis découpez-les en allumettes. Pelez et hachez l'ail. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir les courgettes avec l'ail pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Versez la crème liquide puis salez et poivrez. Laissez cuire encore quelques minutes.

ÉTAPE 2

Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un plat allant au four. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet, égouttez-les.

ÉTAPE 3

Déposez les pâtes cuites dans le fond du plat allant au four et recouvrez-les avec la préparation aux courgettes. Parsemez le tout de persil haché et d'emmental râpé. Enfournez pour 25 minutes environ jusqu'à ce que le gratin soit doré. Servez chaud.