



Gratin de pâtes au jambon et poireau

Saison	Automne / hiver	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	15 minutes	Menu	Plat principal
Cuisson au four	25 minutes		
Ustensiles de cuisine	Plat à gratin		

320	g	pâtes	Cuire les pâtes al dente dans l'eau salée. Egoutter.
1		poireau, paré	Couper en fines rondelles.
2	cs	huile de colza	
250	g	cubes de jambon	Faire dorer le poireau dans l'huile, ajouter le jambon et finir de griller.
	À volonté	sel, poivre	Assaisonner.
2	cc	marjolaine, fraîche ou séchée	Mélanger les pâtes, le poireau et les cubes de jambon. Ajouter la marjolaine et rectifier l'assaisonnement.
1	cs	beurre	Beurrer le plat à gratin et verser le mélange dans le plat.

Liaison

500	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Pour la liaison, battre le QimiQ Base crème non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les œufs, le fromage, le sel, la noix de muscade, bien mélanger et en napper le mélange de pâtes, poireaux et jambon.
2		œufs	
150	g	fromage Emmental AOP, râpé	
	à volonté	sel, noix de muscade	
1	cs	ciboulette, finement ciselée	Cuire le gratin 25 minutes au four préchauffé à 180°C. Garnir de ciboulette et servir.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

