

La Recette du Chef!



Ingrédients :

200g de coquillettes

200g de potimarron

200g de lardon

25cl de crème liquide

150g de fromage râpé

GRATIN DE COQUILLETES POTIMARRON ET LARDONS

Préparation :

1. Faire cuire les coquillettes al dente
2. Couper en petits dés le potimarron
3. Faire revenir les lardons dans une poêle chaude sans matière grasse puis rajouter le potimarron laisser cuire 5 min.
4. Mélanger les coquillettes avec le reste du mélange et la crème
5. Verser dans un plat
6. Recouvrir de fromage râpé
7. Puis mettre au four pendant 30 min a 180°C
8. Vous pouvez manger ce plat avec un peu de salade

Du fait maison!

