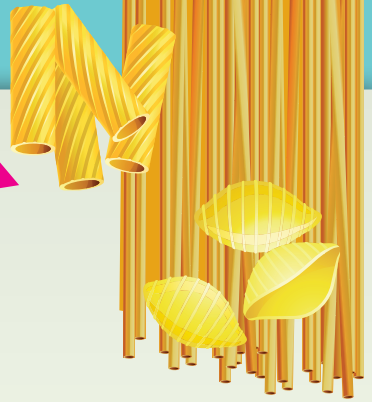




Gratin de pâtes



INGRÉDIENTS :

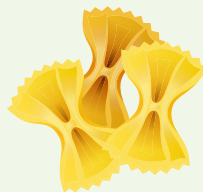
- 200 g de pâtes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Gruyère râpé ou autre fromage au choix
- Sel, poivre



RECETTE :

- Mettre les pâtes cuites dans un plat à gratin.
- Incorporer le gruyère râpé ou un autre fromage de votre choix.
- Assaisonner.
- Ajouter la crème fraîche.
- Terminer par une généreuse couche de gruyère râpé.
- Enfourner à four chaud (Th7 - 240°C).
- Laisser cuire jusqu'à ce que le gruyère prenne une jolie couleur dorée.

C'EST PRÊT !!



MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR