

# GRATIN DE PATES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site Cookidoo

## Ingrédients :

- 50 g de gruyère
- 200 g de champignons de paris coupés en quatre
- 100 g de lardons fumés
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 pincées de poivre
- 500 g d'eau
- 1 c à c de gros sel
- 300 g de pâtes sèches type macaroni

## Préparation :

- mettre dans le bol, les champignons, les lardons fumés, la crème fraîche, le poivre, l'eau, le sel et les pâtes
- puis cuire 14 minutes à 100° en sens inverse vitesse 1
- préchauffer le four en mode grill
- transvaser les pâtes dans un plat à gratin
- répartir le gruyère dessus
- puis enfourner et faire dorer 5 minutes en mode grill en surveillant la coloration

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>