

## Gratin de pâtes un légumes et à la mimolette WW



Les gratins de pâtes, de bons petits plats bien pratique pour les soirs de flemme et aux multiples variantes.

Pour changer du gruyère ou de l'emmental il sera à la mimolette et c'est un délice.

*Pour 4 pers / 8 pp par pers*

- 200 gr pâtes crues
- 1 cs d'huile d'olive
- 600 gr de courgettes
- 300 gr de champignons frais
- 450 gr de tomates
- 1 cc sucre semoule

- 1 petit oignon
- 500 gr de coulis de tomate
- 100 gr de mimolette
- sel, poivre

Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps émincer l'oignon, couper la courgette en 2 dans la sens de la longueur puis en demi-rondelle

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon, puis la courgette, et les tomates coupées en dés tout en remuant.

Rajouter ensuite le coulis de tomates, les champignons nettoyés et couper en lamelles, le sucre, sel et poivre.

Bien mélanger le tout et laisser cuire.

Une fois les pâtes cuites les égoutter et les étaler dans un plat à gratin.

Préchauffer votre four à 180°.

Une fois les légumes cuits les répartir sur les pâtes.

Râper la mimolette et en parsemer le gratin.

Mettre au four 10 minutes puis augmenter la température du four à 210° et poursuivre la cuisson 10 minutes.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*  
***carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*

La cuisine de Boomy

