



Gratin de pâtes au brocoli

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 personnes

- 250 gr de penne crues
- 1 cc d'huile d'olive
- 300 gr de légumes verts ou de brocolis surgelés
- 250 gr de mascarpone
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 gousse d'ail
- 150 gr de râpé de jambon
- 100 gr de mozzarella râpée
- 100 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, égoutter les, rincer les sous l'eau froide ajouter l'huile d'olive, mélanger et réserver.

Faire cuire les légumes ou le brocoli comme indiqué sur le paquet, égoutter.

Mélanger les pâtes, les légumes, le jambon et la moitié du fromage et répartir ce mélange dans un plat à gratin, puis disperser le restant du fromage sur le dessus de votre plat, réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre la gousse d'ail épluchée et coupée en morceaux dans le bol de votre robot et mixer 10s, vit 6. Rajouter le mascarpone, la crème liquide, le sel, le poivre et mélanger 20 secondes / vitesse 3.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et programmer 3 minutes / 80° / vitesse 2.

Verser cette sauce sur votre plat avant d'enfourner pour 15 minutes