

Gratin de pâtes complètes à la cancoillotte et au bacon



Pour 4 personnes / 9 points par personne

La recette

Ingrédients:

- 180 gr de pâtes complètes
- 100 gr de cancoillotte à l'ail
- 200 gr d'allumettes de bacon
- 30 gr de comté
- 1/2 oignon
- 1 cc d'huile d'olive
- thym
- sel, poivre.

- Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Égoutter les en prenant soin de conserver 4 cs d'eau de cuisson, rincer et conserver.
- Préchauffer votre four à 180°.
- Éplucher et émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, y mettre l'oignon et faire cuire environ 2 min. Ajouter le bacon et la cancoillotte et poursuivre la cuisson pendant environ 2 min sur feu doux, sans cesser de mélanger (la cancoillotte doit avoir fondue). Incorporer les pâtes, verser l'eau de cuisson des pâtes, ajouter le thym, saler, poivrer et mélanger.
- Verser la préparation dans un plat allant au four, saupoudrer de comté et enfourner pour 15 min. Pour finir passer votre four en mode grill et poursuivre la cuisson encore 5 min en surveillant de près.