

## **Pâtes Jambon Fromage au cookeo**

### **Ingrédients Pour 3 personnes**

250 gr de Pates Panzani (cuisson 9/10 minutes)

200 gr de dés de jambon

1 oignon (pas mis)

100 g de gruyère râpé

250 cl crème liquide ou semi épaisse

Sel, poivre ....

### **Préparation**

METTRE le mode DORER, cooky préchauffe.

En mode DORER, faire revenir l'oignon

AJOUTER les dés de jambon, MELANGER.

RECOUVRIR d'eau juste à la limite des aliments.

Mettre en cuisson rapide (la moitié du temps indiquer sur votre paquet de pâtes),  
ici 5 minutes.

Une fois la cuisson terminée, S'il reste de l'eau (vous en avez mis de trop),  
EGOUTTER si besoin et AJOUTER la crème liquide.

Mélanger le tout.

PERSO je préfère faire GRATINER au four. Mais vous pouvez tout simplement  
AJOUTER le gruyère en même temps que la crème fraîche.

SERVIR bien chaud.