

# GRATIN DE PÂTES



Temps  
**15 minutes**

Personnes  
**1**

Réalisation  
**Très facile**

## INGREDIENTS

- ⇒ 100g de coquillettes
- ⇒ 50g de lardon
- ⇒ Une tomate
- ⇒ 50g de crème fraîche
- ⇒ Gruyère râpée
- ⇒ 1 pincée de sel et de poivre

### . Étape 1

- . Cuire les pâtes dans l'eau salée. Faire revenir les lardons dans une poêle et y incorporer la tomate et les pâtes.

### . Étape 2

- . Ajouter la crème fraîche. Et laissez cuire pendant 5 minutes

### . Étape 3

- . Ajouter généreusement le gruyère râpé sur le mélange. Laisser cuire pendant 5 minutes et servez.