

Gratin de Pâtes - 4p



Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 **Peut être réchauffé**

 **Peut être congelé**

Ingrédients :

- 600g de pâtes
- 250g de poulet
- 200g de dés de jambon blanc
- 25cl de crème fraîche
- 200g de sauce tomate
- 5cl de ketchup
- 5cl de pesto rouge
- 250g de gruyère râpé
- 150g de parmesan
- Sel, Poivre

Temps de préparation : **45min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **15min + 30min**

Temps Total : **1h30**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour les pâtes)
- 1 passoire
- 1 plat à gratin (pour la cuisson au four)
- 1 four
- 1 grand saladier (pour mélanger)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre les pâtes dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre deux noisettes de beurre dans une poêle et la mettre à** feu moyen. Puis, **ajouter le poulet.**
- 3) Goûter les pâtes de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que les pâtes soient bien moelleuses). **Puis, les mettre dans le saladier.**
- 4) **Préchauffer le four à 160°C.**
- 5) **Ajouter les dés de jambon, la sauce tomate, la sauce pesto, le ketchup et le** gruyère **dans le saladier.**
- 6) **Découper le poulet en petits morceaux** et les **ajouter dans le saladier.**
- 7) **Ajouter quelques pincées de sel et de poivre** dans le saladier.
- 8) **Mélanger** le tout avec une grand spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- 9) **Étaler le mélange** dans le plat à gratin et **recouvrir avec le parmesan.**
- 10) **Mettre le plat dans le four pendant 30 à 45min** et **surveiller la cuisson**, le parmesan doit être gratiné comme sur la photo d'illustration et l'intérieur doit être cuit.
- 11) **Sortir le plat** 5 petites minutes minutes avant de servir, et déguster !