

PATES AU GRATIN

Il faut compter environ 80g à 100g de macaronis par personne

PATES AU SAUMON pour 6 personnes

- 500g à 600g de macaronis
- 3 courgettes + huile d'olive
- 4 tranches de saumon fumées
- 600g de saumon frais
- 15cl de crème fraîche liquide 30%
- 100g de gruyère rappé ou de comté 1 petit paquet de parmesan et éventuellement un pavé de mozzarella
- Sel poivre et éventuellement feuilles de basilic

Cuire les macaronis ALL DANTE ensuite les rincer pour enlever l'amidon, couper les courgettes en petits cubes et les faire rissoler dans un peu d'huile d'olive.

Couper le saumon frais et fumé en petits dés.

Dans un saladier mélanger les pâtes, les courgettes, le saumon avec la crème fraîche et le gruyère ajouter éventuellement le basilic saler et poivrer

Etaler la préparation dans un plat à gratin couvrir de parmesan et éventuellement de mozzarella

Faire gratiner four à 200° environ 30MN

PATES GRATINEES BOLOGNAISE pour 6 personnes

- Pour la bolognaise
- 500g de bœuf haché à 15%
- 150g de chair à saucisses
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 1 grosse cuillère de concentré de tomate
- 1 verre de vin rouge
- Sel poivre huile d'olive

200g de gruyère rappé

100g de parmesan

500 à 600g de macaronis

15 CL de crème fraîche liquide à 30%

Faire cuire les pâtes comme ci-dessus et les rincer

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive ajouter les carottes et le céleri coupés en petits dés laisser mijoter 5 mn

Ajouter les 2 viandes bien les mélanger

Après encore 5MN ajouter les tomates concassées et l'ail coupé ainsi que le vin rouge saler et poivrer.

Après 10mn ajouter le concentré de tomates, laisser encore mijoter 20 à 30mn, mouiller si nécessaire.

Dans un saladier mélanger les pâtes avec la crème.

Dans un plat à gratin étaler la moitié des pâtes recouvrir de gruyère et de la moitié de la bolognaise, étaler ensuite le reste des pâtes et le reste de bolognaise répartir le reste de fromage y compris le parmesan.

Faire gratiner de la même façon que ci-dessus.

PÂTES CHORIZO CREVETTES pour 6 personnes

- Un chorizo doux
- 200g de grosses crevettes
- 1 grand reblochon
- 500 à 600g de macaronis
- 15cl de crème fraîche 30%
- Sel poivre

Cuire les pâtes comme ci-dessus les rincer

Couper le chorizo en petits morceaux ainsi que les crevettes

Dans un saladier mélanger les pâtes, le chorizo, les crevettes et la crème saler et poivrer

Dans un plat à gratin, étaler la moitié de la préparation sur le dessus répartir quelques tranches de reblochon, étaler le reste et mettre le reste de fromage.

Faire gratiner comme ci-dessus.

BON APPETIT