



Pâtes

Gratin de fusilli aux courgettes



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

281

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Pâtes Fusilli**

1 **Poivron(s)**

1 **Courgette**

120 g **Brocoli**

1 **Oignon(s)**

1 **Gousse(s) d'ail**

20 g **Gruyère râpé**

2 c. à soupe **Parmesan**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

3 tige(s) **Basilic**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver et sécher les légumes ainsi que le basilic.
- 2 Couper le poivron et la courgette en petits cubes.
- 3 Préparer les brocolis.
- 4 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 5 Eplucher et hacher l'ail.

Étape 2

Préparation des pâtes

- 1 Verser les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée et faire cuire selon les indications fournies sur l'emballage.
- 2 Faire une cuisson " al dente " c'est à dire que les pâtes ne doivent pas être trop cuites.
- 3 Egoutter les pâtes.

Étape 3

Préparation des légumes

- 1 Mettre l'huile dans une poêle à feu moyen, y ajouter l'ail et l'oignon. Laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon

commence à devenir translucide.

- 2 Ajouter le reste des légumes, baisser légèrement le feu, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 7 à 8 minutes en remuant régulièrement.

Étape 4

Cuisson au four

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 Mélanger les pâtes et les légumes dans la poêle.
- 3 Verser dans un plat allant au four.
- 4 Ajouter les deux fromages, saler si nécessaire puis mélanger.
- 5 Enfourner pendant 7 à 8 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Faire éventuellement gratiner en passant le plat quelques minutes sous le gril du four.
- 2 Ajouter des feuilles de basilic et servir de suite.