



Pâtes

# Pâtes en gratin



<b>40 min</b>	<b>10 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>558</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

250 g **Rigatoni**  
120 g **Parmesan**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
400 ml **Coulis de tomates**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des pâtes en gratin

- 1 Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée.
- 2 Faire cuire les pâtes deux minutes de moins que ce qui est indiqué sur le paquet. Elles conserveront une meilleure tenue après le passage au four.
- 3 Egoutter les pâtes et les déposer dans un plat à gratin.
- 4 Verser uniformément le coulis de tomate sur les pâtes. Saler et poivrer.
- 5 Râper le parmesan. Dans un bol, mélanger avec une cuillère la crème fleurette avec 1/3 du parmesan et verser l'ensemble sur le coulis de tomates.
- 6 Parsemer le reste du parmesan sur toute la surface du plat à gratin.
- 7 Enfourner pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200°C(Th.6-7). Finir par un passage au grill pendant 5 minutes.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le plat du four et répartir le gratin dans des

assiettes de service. Servir bien chaud.