Pâtes

Pâtes en gratin

40 min	10 min	30 min	0	558
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	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 meilleur 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.