

Accompagnements

Gratin de coquillettes



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

257

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le gratin de coquillettes

200 g **Coquillettes**
70 g **Parmesan**
1 **Oignon(s) nouveau(x)**
0.5 botte(s) **Persil plat**
1.5 litre(s) **Eau**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation du gratin de coquillettes

- 1 Couper l'oignon nouveau dans la longueur puis l'émincer en gardant le vert. Réserver dans un bol.
- 2 Effeuille le persil puis le ciseler finement avec le couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Préchauffer le four en position grill. Faire chauffer sur feu vif une casserole d'eau salée. Quand l'eau est à ébullition, plonger les coquillettes dedans.
- 4 Laisser cuire le temps indiqué sur le paquet pour qu'elles soient al dente, en les remuant de temps en temps.
- 5 Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter dans une passoire.
- 6 Verser les pâtes dans un saladier. Ajouter l'oignon ciselé, le persil et le parmesan râpé. Mélanger.
- 7 Disposer le mélange dans un cercle placé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Bien tasser avec une cuillère puis couvrir de parmesan. Enfourner sous le grill pour le faire gratiner.