



Gratin de pâtes



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair-Steam SE à partir de
2015

Préparation

300 g de pâtes, coquillettes ou cornettes, crues

2 oignons

100 g de jambon cru

1 bouquet de persil, plat

250 g de champignons

Eplucher les oignons et les émincer. Couper le jambon cru en deux transversalement, puis en lamelles. Efeuiller le persil et le hacher finement. Couper les champignons en tranches.

Mettre tous les ingrédients dans un moule en porcelaine graissé et mélanger.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200°C avec Air chaud humide

450 ml de bouillon de légumes

250 ml de demi-crème

Sel

Poivre

Noix de muscade, moulue

Mélanger le bouillon de légumes avec la demi-crème, saler et poivrer. Verser la préparation sur les pâtes.

150 g de fromage râpé

Parsemer de fromage. Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 200°C pendant 30 min

Conseils

Couvrir les pâtes juste à hauteur avec la préparation.





Accessoires

Moule en porcelaine 1/2 GN

Grille

