Gratin de pâtes

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	4
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Gratin de pâtes One-Pot : Tous les ingrédients sont placés directement dans le plat et le four fait le reste. Pour les jours où tout doit être simple et rapide.

Ingrédients

300 g de pâtes alimentaires (p. ex. coquillettes ou conchiglie)

250 g de champignons de Paris, en fines tranches

100 g de jambon cru, en fines lamelles

2 oignons, coupés en deux, en fines lamelles

4 branches de persil à feuilles plates, effeuillé, finement ciselé

450 ml de bouillon de légumes

250 ml de demi-crème

Un peu de poivre

Un peu de noix de muscade moulue

150 g fromage râpé (p. ex. parmesan)

Préparation

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud humide à 180 °C. Mettre les pâtes et tous les ingrédients jusqu'aux oignons inclus dans un plat allant au four, mélanger. Parsemer de persil. Mélanger le bouillon de légumes et la demi-crème, assaisonner de poivre et de noix de muscade. Verser le nappage sur les pâtes, parsemer de fromage. Déposer le plat à gratin sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 35 minutes.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud humide

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 180 °C pendant 35 min

Conseils

Tous les types de pâtes peuvent être utilisés avec un temps de cuisson court (max. 6 à 8 minutes).

Accessoires

Plat à gratin (env. 2,5 l), graissé

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025