

Pappardelles gratinées – jambon – tomates – petits pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 500g de pappardelles
- Sel
- Poivre
- Muscade
- 6 tranches de jambon cuit
- 1 belle tomate
- 1 tasse de petits pois
- 40cl de crème fraîche
- 100g de gruyère râpé

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps indiqué par le fabricant; 5 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez-y les petits pois.
- Pendant ce temps, coupez le jambon et la tomates en petits dés.
- Egouttez-les pâtes et les pois, remettez-les dans la casserole.
- Sur feu doux, ajoutez la crème fraîche, les dés de tomates et le jambon. Salez et poivrez. Mélangez bien.
- Ajoutez ensuite la moitié du gruyère râpé.
- Placez le tout dans un plat à gratin. Parsemez du reste de gruyère râpé. Muscadez légèrement le dessus du plat.
- Faites cuire encore 5 à 8 minutes au four à micro-onde sur position CRISP.