

PENNES AUX BROCOLIS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- BROCOLI(S)	1
- JAMBON CRU	200g
- AIL	une pointe
- BEURRE	40g
- FARINE	40g
- LAIT	40cl
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Séparez les fleurs de brocolis de leur tige.
- Coupez le jambon cru en petits morceaux. Faites le revenir dans une poêle dans une pointe d'ail. Réservez.
- Faites cuire les pennés dans de l'eau bouillante salée. Ajoutez-y les fleurs de brocolis quand il reste 10 minutes de cuisson.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez.
- Versez les pâtes dans un plat à gratin, ajoutez-y la béchamel et mélangez le tout.
- Placez le plat au four pendant 10 minutes.
- Parsemez de persil et servez aussitôt.

