

# GRATIN DE MEZZALUNA AUX CHAMPIGNONS

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- MEZZALUNA (PÂTES BASILIC)	500g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CAROTTE(S)	2
- COURGETTE(S)	1 petite
- MOZARELLA	70g (râpée)
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- CUBE(S) DE BOUILLON	½ (de légumes)
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Coupez les champignons en 4. Râpez et coupez en petits dés les carottes. Nettoyez et coupez en dés la courgette.
- Dans une poêle, faites revenir les légumes dans l'huile. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire environ 5 minutes.
- Ajoutez ensuite le ½ cube de bouillon, les tomates concassées ainsi qu'un fond d'eau. Laissez mijoter 15 minutes à couvert.
- Pendant ce temps, faites chauffer une casserole d'eau bouillante salée. Plongez-y les pâtes pendant 5 minutes. Egouttez-les.
- Incorporez alors les pâtes à la sauce en mélangeant délicatement.
- Versez le tout dans un plat à gratin (rond). Saupoudrez de mozzarella râpée.
- Placez au four à micro-onde (position CRISP) pendant 7 à 9 minutes ou au four traditionnel sur position grill pendant 10 bonnes minutes.
- Servez sans attendre.



*Avant*



*Après*