

Gratin de Pâtes aux Poireaux et à la Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAVATAPPI (PÂTES)	500 g
- SAUCISSON AU JAMBON	150 g
- PETITS POIS	100 g
- POIREAUX ENTIERS	3 - 4
- TOMATE(S)	3
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- COURGETTE(S)	1
- MOZZARELLA	50 g râpée
- FARINE	3 c à soupe
- ORIGAN	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Coupez le poivron en très petits dés.
- Détaillez la courgette en dés d'un demi-cm³.
- Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en dés.
- Détaillez le saucisson au jambon en lanières.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Pendant ce temps, faites revenir dans du beurre chaud, les dés de courgettes, les poireaux et les petits pois durant 10 minutes. Ajoutez les tomates, le saucisson au jambon et les poivrons. Laissez encore mijoter 5 minutes.
- Saupoudrez les légumes de farine puis arrosez le tout de 500 à 600 ml d'eau. Salez et poivrez puis ajoutez l'origan. Laissez mijoter à couvert encore 5 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez les pâtes égouttées à la sauce puis versez le tout dans un grand plat à gratin. Saupoudrez de mozzarella râpée.
- Enfournez pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.

