

Gratin de Pennés aux Olives et Jambon Cru

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - PENNÉS (PÂTES) | 300g |
| - JAMBON SERRANO | 4 tranches |
| - PESTO VERT | 1.5 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 500 ml |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | qq. |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - GRUYERE RAPE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Coupez le jambon en morceaux.
- Mélangez-le aux pâtes en ajoutant la crème, le pesto et les olives.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four sur 220°C.
- Dans un plat à gratin, déposez une première couche de pâtes, recouvrez de copeaux de parmesan. Poursuivez ce montage tant que vous avez des pâtes.
- Recouvrez finalement de gruyère râpé.
- Enfournez le temps nécessaire pour former un beau gratin.
- Servez sans attendre.