

Gratin de Pâtes Grecques aux Légumes et au Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATES GRECQUES	250g
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- TAPENADE OLIVES NOIRES	3 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche (12 rondelles)
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe légumes. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez les courgettes en petits dés au coupe légumes.
- Coupez le chèvre en tranches.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites chauffer de l'huile dans une grande poêle (faitout). Ajoutez les courgettes. Assaisonnez avec de l'ail, sel et poivre. Incorporez les carottes. Laissez revenir quelques minutes puis ajoutez la crème. Réservez.
- Intégrez alors les pâtes cuites et égouttées. Remuez et homogénéisez le tout.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez une première couche de pâte dans un plat à gratin. Recouvrez de la moitié de chèvre (6 tranches) et de tapenade d'olives.
- Recouvrez du reste de pâte et des 6 dernières tranches de chèvre.
- Enfournez pour 8-10 minutes.