

Gratin de Pâtes et Jambon Grillé aux Fleurs de Brocoli

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	350-400g
- BROCOLI(S)	500g
- OIGNON(S)	1 petit
- JAMBON CRU	5-7 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- OEUF(S)	2
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez le brocoli en petites fleurs puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Egouttez. Mélangez-les aux pâtes réservées avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Taillez les tranches de jambon en petits morceaux.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites griller dans un fond d'huile, les morceaux de jambon avec l'oignon.
- Versez le tout sur les pâtes au brocoli. Mélangez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème, sel et poivre.
- Versez ce mélange sur les pâtes et homogénéisez.
- Répartissez le tout dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez 15 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.