

## *Gratin de Mini-Farfalles à la Bolognaise et sa Bûche de Chèvre*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| - Farfalles (Pâtes)  | 120g (des minis)              |
| - Sauce Bolognaise   | 100-120g (DI-11)              |
| - Crème Fraîche      | 1 c à soupe                   |
| - Fromages de Chèvre | 2 tronçons de bûche de 3-4 cm |
| - Paprika            |                               |
| - Sel                |                               |
| - Poivre             |                               |

### **Recette:**

- Faites cuire les mini-farfalles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Mélangez la bolognaise avec les pâtes puis intégrez la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Huilez légèrement des caquelons individuels.
- Déposez au centre, les tronçons de chèvre puis répartissez les pâtes à la bolognaise tout autour de ceux-ci. Poivrez et saupoudrez de paprika.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez 10 à 12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



### **Remarque:**

Accompagnez de pain.