

Gratin de Penne & Brocolis au Camembert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500 g
- BROCOLI(S)	500 g
- PANCETTA (JAMBON)	100 g
- OIGNON(S)	1 petit
- CAMEMBERT	240 g
- CREME FRAICHE	8 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le brocoli en petites fleurs.
- Faites chauffer de l'eau salée et faites-y cuire les penne pendant 11 minutes avec les fleurs de brocoli pendant 9 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Pendant ce temps, coupez la pancetta en lamelles. Emincez l'oignon finement.
- Faites revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre chaud. Ajoutez les lamelles de pancetta et laissez colorer doucement. Réservez.
- Egouttez les pâtes. Ajoutez la pancetta avec l'oignon, la crème et 2 c à soupe d'huile d'olive.
- Versez dans un plat à gratin huilé.
- Répartissez le camembert coupé en dés sur le sommet et poivrez généreusement.
- Enfournes pendant 15 minutes. Servez sans attendre.