PL-705

Gratin de Pâtes au Bacon, Courgettes et Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2-3
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- BACON(S)	16 tranches
- PENNÉS (PÂTES)	500g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1.5 bûche (250g)
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Coupez les courgettes en petits dés (coupe-légumes). Faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Coupez 4 fois 3 rondelles de bûche et réservez-les. Coupez le reste en dés et faites les fondre dans la crème fraîche en chauffant doucement. Salez et poivrez.
- Coupez les tranches de bacon en lanières.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans des assiettes creuse individuelles, répartissez une première couche de pâte puis surmontez des courgettes et des lanières de bacon. Recouvrez de pâte puis arrosez avec la crème au chèvre. Surmontez avec les 3 rondelles de fromage réservées. Saupoudrez d'un peu de ciboulette.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes.
- Servez sans attendre.