PL-934

Pennes Gratinés aux Courgettes et Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	400g
- COURGETTE(S)	2 oetites
- LARDONS	200g fumés
- AIL EN POUDRE	
- BEURRE	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	400 ml
- PESTO VERT	3 c à café
- BASILIC	15 feuilles
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Coupez les courgettes en petits dés.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail puis les lardons. Salez un peu et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le beurre. Incorporez le pesto et le basilic ciselé à celle-ci.
- Mélangez la béchamel avec les pâtes égouttées ainsi que la poêlée de courgettes aux lardons.
- Placez le tout dans un plat à gratin.
- Enfournez, position grill, pendant 4-5 minutes.
- Servez sans attendre.