

GRATIN DE CORNETTES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g de restes de pâtes cuites
- 150 g de jambon de dinde coupé en lanières
- Quelques légumes de saison au choix
- 1 échalote
- 4 oeufs
- 3 dl de lait
- 50 g de Gruyère râpé
- 2 cuillère à soupe d'huile de colza
- Sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile de colza HOLL

Préparation:

Faire revenir brièvement les légumes et l'échalote dans un peu d'huile de colza HOLL, réserver.

Dans un plat à gratin, mélanger les pâtes, le jambon de dinde, les légumes.

Battre les oeufs avec le lait, assaisonner et verser le tout sur les pâtes.

Répartir le Gruyère râpé et enfourner 40 minutes à 180°C.

