



GRATIN DE FUSILLI GEANTS

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



| | |
|---------------------|------------|
| FUSILLI GEANT AMBRA | 400 GRS |
| LAIT | ½ LITRE |
| BEURRE | 100 GRS |
| FARINE | 40 GRS |
| JAMBON BLANC | 2 TRANCHES |
| GRUYERE RAPE | 150 GRS |
| CHAPELURE | 50 GRS |
| POIVRE ,SEL,MUSCADE | |

Faire cuire les pâtes dans l'eau salée al dente

Faire fondre 30 g de beurre. Ajouter la farine. Cuire 1 minute. Verser le lait bouillant. Remuer. Porter à ébullition.

Assaisonner,mélanger les pâtes, la béchamel et le jambon coupé en dés. Verser le tout dans un plat beurré. Saupoudrer de gruyère et de chapelure.

Arroser avec les restant de beurre fondu.

Gratiner à four chaud, 270°C (th 9), 20 minutes

Bon appétit