



Gratin de pâtes collarlettes au Bleu, Poires & Noix

Un gratin de pâtes plein de saveurs à la Fourme d'Ambert et aux poires.

Type de plat Plat principal

Cuisine Française

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 23 minutes

Temps total 38 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 250 g pâtes Collerettes aux oeufs frais de Lustucru
- 1 poire Comice
- 100 g fourme d'Ambert
- 1/2 oignon rouge
- 10 cl crème liquide
- 5 noix
- 10 g beurre doux
- poivre du moulin
- gros sel pour la cuisson des pâtes

Instructions

1. Préchauffez votre four à 180°C. Faites cuire les pâtes pendant 7 minutes dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, retirez le coeur des poires et coupez-les en petits dés sans les pelier. Coupez la fourme d'Ambert en dés et ciselez l'oignon rouge. Concassez grossièrement les noix.
2. Egouttez et stoppez la cuisson en rinçant sous l'eau froide. Mélangez les pâtes, les dés de poire et les rondelles d'oignon. Poivrez légèrement et ajoutez la crème liquide. Mélangez bien.
3. Beurrez un plat à gratin et versez-y les pâtes. Parsemez de dés de fourme et de noix puis enfournez pour 15 minutes. Terminez la cuisson en passant le four en mode grill pour bien dorer le fromage. Servez bien chaud!