

Gâteau de spaghetti aux lardons et fromage



Pour 4 à 6 personnes :

600 g de spaghetti cuits

4 œufs

1 barquette de lardons fumés

2 échalotes

2 CS de persil haché

150 g de mélange de fromage râpé (*ici, cheddar et mimolette*)

Sel et poivre

- Dans une poêle chaude, faire revenir les lardons avec les échalotes, pelées et hachées finement. Réserver, dès coloration des lardons.
- Dans un grand saladier, battre les œufs en omelettes, saler et poivrer au goût. Ajouter le persil haché.
- Ajouter les spaghetti cuits, ainsi que le mélange lardons/échalotes et 2/3 du fromage râpé.
- Verser la préparation dans un moule ou un plat à gratin et tasser un peu. Parsemer du reste de fromage râpé.
- Enfourner à 200°C (*four préchauffé*), pendant 20 à 25 minutes.

