

Gratins de Mini Penne

Moule Flexipan®
GRANDS ROUNDS



Ingrédients :

- un reste de pâtes cuites**
- 200 g de lardons fumés
- 3 œufs
- 1 yaourt au lait de chèvre
- 3 belles cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- du fromage râpé de chèvre

** (je dirais entre 250 et 300 g env. car je n'ai pas pesé)

Préparation :

Dans une poêle faire revenir les lardons.

Verser sur les pâtes (sans le gras fondu).

Mélanger et répartir dans les empreintes du moule Grands Ronds.

Dans un cul de poule, battre au fouet les œufs avec le yaourt au lait de chèvre et la crème. Saler et poivrer. Verser sur les pâtes.

Parsemer de fromage râpé de chèvre.

Cuire environ 15 minutes à 200°C puis 10 minutes à 180°C.

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

Accompagné de salade verte, c'est délicieux.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Recette Salée