PÂTES FARCIES AU FROMAGE BOURSIN® AIL & FINES HERBES *en gratin au jambon*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MINUTES	20 MINUTES

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Pâtes farcies au fromage BOURSIN® ail & fines herbes 250g Saint Jean**
- 150g dés de jambon
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 40cL de lait
- 1 càs de persil ciselé
- 40g d'emmental râpé

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la béchamel

- Faire fondre le beurre puis ajouter la farine.
- Mélanger à l'aide d'un fouet puis faire colorer légèrement le roux. Retirer du feu et verser le lait chaud tout en mélangeant énergiquement.
- Remettre sur le feu et cuire la sauce béchamel jusqu'à épaississement.
- Saler, poivrer.

Cuisson des pâtes

- Plonger les pâtes farcies au fromage Boursin® Saint Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
- A l'issue de la cuisson, transférer les pâtes farcies dans un saladier à l'aide d'une écumoire.

Préparation du gratin

- Préchauffer le four à 210°C.
- Répartir la moitié de pâtes fraîches dans un plat à gratin.
- Sur les pâtes, ajouter la moitié des dés de jambon, la moitié de la béchamel et un peu de persil ciselé. Répartir le reste des pâtes puis dessus le reste des dés de jambon, du persil, puis la béchamel restante et enfin l'emmental.
- Enfourner 15 minutes jusqu'à ce que l'emmental soit légèrement doré.

Le dressage

- Servir le gratin accompagné d'une salade verte.

Variante

- On peut ajouter au gratin des légumes précuits à l'eau ou à la vapeur : brocolis, poireau, etc.