GRATIN DE PÂTES FARCIES AUX CHAMPIGNONS POÊLÉS AIL DES OURS BIO *à la crème*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 4 | Préparation: 5 | Cuisson: 20



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies aux Champignons poêlés ail des ours BIO**
- 20 cl de crème fraîche épaisse entière
- Gruyère râpé

RECETTE

Préparation

- Dans une casserole d'eau à ébullition, faire cuire les pâtes farcies aux Champignons poêlés ail des ours BIO pendant 4 minutes.
- Une fois cuits, les disposer dans un plat à gratin et verser la crème fraîche.
- Recouvrir le tout de gruyère râpé. Enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C et servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Ajouter quelques feuilles de basilic frais rincées et ciselées au moment de servir.