

Gratins de pâtes, champignons, reblochon

ingrédients pour 4 personnes :

500 g de champignons de Paris

300 g de pâtes

1 Reblochon

10 cl de crème

beurre

sel, poivre

Progression

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7).

Verser de l'eau dans une grande casserole au feu. Saler et porter à ébullition. Faire cuire les pâtes selon les indications figurant sur le paquet d'emballage. Pendant la cuisson, nettoyer les champignons. Les couper en lamelles.

Mettre 10 g de beurre dans un poêlon au feu. Faire suer les champignons. Lorsqu'ils sont suffisamment secs et dorés, ajouter du sel et du poivre selon votre goût. Les écumer et réserver dans une assiette. Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter

Beurrer un plat à gratin. Verser les pâtes et les champignons dans le plat, ajouter la crème et mélanger doucement en soulevant les pâtes avec la spatule. Couper la moitié du Reblochon en tranches, les disposer sur la préparation et enfourner pendant 20 min.