

# Gratin de pâtes aux courgettes émincées et au comté



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>10 min</b>
Cuisson	<b>40 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingrédients

pour Gratin de pâtes aux courgettes émincées et au comté

- 200 à 300 g de pâtes (un reste de n'importe quelles pâtes)
- 2 à 3 courgettes
- 1 à 2 briques de crème fraîche liquide
- comté
- curry
- sel, poivre

## Préparation

pour Gratin de pâtes aux courgettes émincées et au comté

- 1 Epluchez les courgettes, une bande sur deux. Coupez-les en fines lamelles (avec un robot).
- 2 Dans un plat à gratin, mélangez les pâtes cuites et les courgettes crues.
- 3 Rajoutez-y la crème fraîche, le sel, le poivre et le curry.
- 4 A l'aide d'un économe, découpez des copeaux de comté et parsemez-en le plat.
- 5 Faites cuire à four moyen, à mi-hauteur, environ 40 min.
- 6 Veillez à ce que les pâtes ne noircissent pas et à ce que les courgettes cuisent bien.