

[Imprimer](#)

Gratin de pennes à l'ardennaise



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	25 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Gratin de pennes à l'ardennaise

- 500 g de pennes
- 250 g de jambon fumé
- 100 g de fromage râpé
- 1 tomate
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 berlingot de crème allégée

Résumé

pour Gratin de pennes à l'ardennaise

Recette belge pour changer du macaroni jambon.

Préparation

pour Gratin de pennes à l'ardennaise

- 1** Faites cuire les pennes al dente, dans un volume d'eau salée. Puis égouttez-les.
- 2** Préchauffez le four à th.7 (200°C).
- 3** Faites fondre les échalotes et l'ail émincés dans un peu de beurre.
- 4** Ajoutez le jambon fumé coupé en fines lanières, la tomate en cubes et laissez mijoter 5 min.
- 5** Ajoutez la crème, du sel et poivre.
- 6** Déposez vos pennes cuites dans un plat à gratin.
- 7** Ajoutez la sauce et parsemez de fromage.
- 8** Faites gratiner au four, pendant 10 min.