

Gratin de pâtes au jambon et petits pois

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de pâtes
- ✓ 500 ml de lait
- ✓ 40 g de Maïzena
- ✓ 200 g de dés de jambon
- ✓ 50 g d'emmental râpé
- ✓ 100 g de petits pois extra fins
 - ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Une fois cuites, versez-les dans un plat allant au four. Réservez.

Dans un bol, versez la maïzena, ajoutez 100 ml de lait et mélangez bien.

Portez le reste du lait à ébullition dans une casserole

Lorsque le lait est à ébullition, versez le mélange lait-maïzena et mélangez énergiquement jusqu'à épaississement

Ajoutez les dés de jambon et les petits pois, mélangez

Salez, poivrez

Versez la sauce sur les pâtes puis bien mélangez.

Parsemez d'emmental râpé

Enfournez pour 20 à 25 min, il faut que le fromage soit doré

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!