



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Gratin de pâtes au thon

 Pour 4 personnes Très facile 25 min**2.25€** La portion (prix indicatif)

En voila un bon gratin de pâtes, à déposer au milieu de la table en clamant "c'est moi qui l'ai fait" ! Adultes comme enfants, à coup sûr vous ferez l'unanimité.

Les ingrédients

- **200 g** de Thon naturel en conserve
- **150 g** de Pâte Macaroni
- **100 g** de Petit pois cuit
- **150 ml** de Lait concentré non sucré
- **15 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **15 g** de Beurre doux
- **60 g** de Cheddar rapé
- **75 g** de Mozzarella râpée à cuire

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 15 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 190°C en chaleur tournante.
- 2 Faites cuire 150 g de macaroni deux minutes de moins que le temps préconisé sur le paquet.
- 3 Dans une poêle, faites fondre 15 g de beurre à feu doux. Ajoutez 15 g de farine et mélangez pendant une trentaine de secondes. Versez 150 ml de lait concentré et faites-le épaissir pendant quelques minutes.
- 4 Ajoutez ensuite 100 g de petits pois, 200 g de thon et $\frac{1}{3}$ de cheddar - soit 20 g, mélangez bien.

- 5 Quand les pâtes sont cuites, ajoutez-les dans la poêle. Mélangez 3 minutes. Salez si besoin : cela dépendra du thon que vous utilisez.
- 6 Versez la moitié du mélange dans le plat à gratin. Ajoutez 25 g de mozzarella râpé et poivrez généreusement.
- 7 Ajoutez la fin du mélange pâtes/thon puis saupoudrez avec le reste de mozzarella (50 g) et cheddar (40 g).
- 8 Enfournez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.