Gratin de pâtes au jambon et au brocoli



Voilà un menu familial par excellence: le gratin de pâtes au jambon. Chez Denner, nous complétons ce classique populaire avec une grosse portion de brocoli.

Les pâtes préférées des Suisses sont sans doute les nouilles et les cornettes. En fait, les cornettes ne sont rien d'autre que de petits macaronis courbés, que vous connaissez peut-être sous forme de macaronis montagnards.

Dans la recette d'aujourd'hui, nous utilisons toutefois des cornettes cuites dans une délicieuse sauce au fromage et à la crème. Les rosettes de brocoli se cachent entre les pâtes et le jambon, et leur arôme typique apporte encore plus de saveur à ce gratin. Un autre avantage du brocoli sont ses vitamines qui complètent ce plat pas trop sain. Ce qu'il y a de bien avec les gratins, c'est qu'on peut ranger la cuisine pendant qu'il cuit au four. Le gros du travail est ainsi déjà fait avant le repas.

- 350 g de grosses cornettes ou de pâtes au choix
- 500 g de brocolis, coupés en morceaux grossiers ou en rosettes
- Un peu de beurre
- 1 oignon, émincé grossièrement
- 2 gousses d'ail, pressées
- 4 dl de demi-crème
- 40 g de parmesan râpé
- 50 g de fromage appenzell, râpé
- 250 g de jambon de derrière, coupé en morceaux grossiers
- Un peu des deux sortes de fromage pour saupoudrer le gratin
- Noix de muscade, paprika, sel et poivre

1. Cuisez les pâtes dans de l'eau salée. Sortez-les avant qu'elles ne soient complètement cuites, puis égouttez-les.
2. Cuisez les morceaux de brocolis dans un peu d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient encore croquants, puis égouttez-les.
3. En même temps, faites revenir les oignons dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, ajoutez l'ail, faites-le revenir pendant une demi-minute, puis déglacez avec la demi-crème.
4. Assaisonnez la sauce et laissez-la mijoter pendant environ 10 minutes. Pour terminer, ajoutez le fromage râpé et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes supplémentaires en remuant plusieurs fois.
5. Mélangez tous les ingrédients, sauf la sauce, dans un grand plat à gratin, versez la sauce par-dessus et mélangez bien le tout.
6. Saupoudrez de fromage, puis cuisez le gratin dans le four préchauffé à 180 degrés, chaleur tournante, pendant

environ 25 minutes.

Temps de préparation: env. 60 à 70 minutes, cuisson comprise



Cantonovo Primitivo bio Puglia IGP

Robe pourpre. Nez intense de cerises rouges, de pruneaux, de mûres et de myrtilles. Bouche assez pleine et moelleuse. Finale très persistante.

Voir dans le weinshop ›