

Re-
Set!

GRATIN DE PENNE JAMBON VACHE QUI RIT®

POUR 4 PERSONNES



INGRÉDIENTS

500G DE PENNE RIGATE
300G DE JAMBON CUIT
200ML DE CRÈME LIQUIDE LÉGÈRE 18%
200G DE VACHE QUI RIT® À TARTINER
50G DE MOZZARELLA RÂPÉE
40G D'EMMENTAL RÂPÉ
GROS SEL

PRÉPARATION

- Cuire les pâtes (2 minutes de moins que la cuisson al dente recommandée sur le paquet).
- Egoutter et stopper la cuisson sous un jet d'eau froide.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Emincer le jambon.
- Faire fondre la Vache qui rit® avec la crème.
- Ajouter le jambon.
- Mélanger cette préparation aux pâtes.
- Mettre dans un plat ou des ramequins allant au four.
- Mélanger la mozzarella et l'emmental.
- Saupoudrer le plat et enfourner pour environ 15 minutes.



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 317g - 509 Kcal :
Glucides : 50,3g dont Sucres : 6,5g,
Lipides : 22,9g dont AG Saturés : 14,1g,
Protéines : 25,4g, Sel : 2g, Calcium :
391,mg, Fibres : 2,1g



RECETTE SPONSORISÉE

ALLERGÈNES : BLÉ/GLUTEN - LAIT