

Gratin de farfalles aux poireaux et lardons

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 300 g de pâtes type farfalles
- 100 g de lardons
- 50 g de fromage râpé
- 4 poireaux
- 4 œufs
- 20 cl de lait Juste & Vendéen
- 10 cl de crème liquide
- 2 pincées de noix de muscade
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 200°C.
- 2) Nettoyez les poireaux et coupez-les en rondelles. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les rondelles de poireaux et laissez cuire 10 minutes tout en remuant. Ajoutez les lardons et laissez encore cuire 3 minutes, salez légèrement et poivrez.
- 3) Portez à ébullition un grand volume d'eau dans une casserole avec les bords hauts. Dès l'ébullition, ajoutez 20 g de gros sel. Quand l'eau bout, versez-y les pâtes et remuez avec une cuillère en bois. Faites-les cuire selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- 4) Une fois les pâtes cuites « al dente », égouttez-les dans une grande passoire, puis versez-les dans un grand saladier et assaisonnez-les avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez et laissez refroidir.
- 5) Dans un saladier, fouettez ensemble la crème, le lait, le sel, la muscade et les œufs. Ajoutez 30 g de fromage râpé et mélangez. Incorporez les poireaux et les lardons, mélangez de nouveau. Ajoutez les pâtes puis mélangez le tout délicatement.
- 6) Versez le mélange dans un plat à gratin. Saupoudrez avec le restant fromage râpé et enfournez pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit doré. Dégustez chaud.