

Gratin de pâtes

Ingrédients

- Reste de pâtes
- Reste de poulet ou de saumon
- Reste de légumes surgelés (brocolis)
- Reste de fromages (mozzarella)
- 1 œuf
- Un peu de crème fraîche



Préparation

- Préchauffer le four th.7 (210°C).
- Dans une casserole, faire cuire les brocolis 10 min dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les passer sous l'eau froide.
- Détailler les fleurs de brocoli en petit morceaux.
- Couper le poulet ou le saumon en petits morceaux.
- Égoutter la mozzarella et la couper en dés.
- Battre l'œuf avec la crème.
- Saler, poivrer.
- Beurrer un plat à gratin. Répartir les pâtes, puis le poulet ou le saumon et terminez avec les brocolis.
- Verser le mélange œuf-crème dessus.
- Disposer les dés de mozzarella sur le plat.
- Enfourner pendant 20 à 30 min.

Voilà à vous de jouer avec les restes de votre frigo !!!
Bon appétit !

Conception : service communication de la Communauté d'Agglomération de Béthune-Bruay



Contact :
Service Prévention Déchets
www.bethunebruay.fr



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane