



## GRATIN DE PÂTES AU CHORIZO *Recette facile et rapide*

4 personnes  
Préparation 30 minutes  
Cuisson 15 minutes

Prix : ★☆☆☆

Temps : ★☆☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



### Ingrédients :

- |  |                      |
|--|----------------------|
| - 2 poireaux                           | - 30 g de beurre     |
| - 50 g de chorizo en lamelles          | - 50 g de comté râpé |
| - 250 g de lardons                     | - 500 g de pâtes     |
| - 3 cuillères à soupe de crème épaisse | - sel et poivre      |

- ➊ **Préparer les poireaux.** Une fois lavés et émincés, les faire revenir avec le beurre et un peu de sel dans une poêle. Puis couvrir et faire cuire à feu doux. En parallèle, faire cuire les pâtes.
- ➋ **Faire revenir les lardons** pendant 5 minutes (feu moyen) avant d'ajouter la crème.
- ➌ **Mélanger** les lardons à la crème avec les poireaux puis ajouter le chorizo.
- ➍ Égoutter les pâtes avant de les disposer dans un plat à gratin. Puis rajouter le mélange poireaux, lardons, chorizo.
- ➎ Parsemer de comté râpé. **Faire gratiner au four à 200°C pendant 15 minutes.** A déguster bien chaud.

*Variante : on peut remplacer les poireaux par les légumes du moment (carottes, cardes, chou-fleur, chou...)*

**Bon appétit !**