GRATIN DE PÂTES DE DACHINE AU POULET

PRISCA MORJON

Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	4 min	4

Ingrédients

200g de pâtes de dachine
200g de blanc de poulet rôti
20cl de sauce poulet rôti
100g de carottes râpées
1 tomate
½ oignon émincé
40 cl de lait
1 cuillère à soupe de Maïzena
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
20g de beurre
Quelques feuilles de thym
Muscade fraîchement râpée
Emmental râpé
Sel

Préparation

Dans de l'eau bouillante salée, cuire les pâtes 4 minutes.
Les égoutter.
Dans une casserole, faites fondre le beurre et l'huile.
Hacher finement l'oignon et le faire revenir sans coloration dans le mélange huile/beurre.
Mélanger le lait et la maïzena.
Verser dans la casserole.
Mélanger énergiquement et ajouter sans attendre la sauce.
Ajouter le thym et la muscade.
Dans un plat allant au four, mélanger les pâtes, les légumes, le poulet.
Versez la béchamel. Saupoudrer de fromage râpé
Disposer votre gratin dans un plat allant au four.
Recouvrir généreusement d'emmental râpé.
Enfourner position grill pendant 10 minutes.

Environ **4,50€** PAR PERSONNE

Retrouvez-nous sur
carrefour-martinique.com

je consomme local

Carrefour Martinique j'ai choisi