

Plat de pâtes au lait

Pour 3 ou 4 personnes

200g de pâtes

40g de beurre ou crème fraîche

50g de jambon ou saucisson

1 litre de lait

2 oeufs

50 g de gruyère râpé

Préparation

Faire bouillir le lait salé et (poivré si vous aimez), jetez-y les pâtes

Faire cuire le temps indiqué sur le paquet, puis laisser reposer le temps de:

Couper finement le jambon ou autre.

Battre les oeufs en omelette, ajouter 30g de beurre fondu ou crème fraîche, ajouter le jambon ou saucisson, le gruyère, salé et (poivré si vous aimez) touiller.

Puis mélanger en incorporant 3 ou 4 cuillerées de pâtes cuites non égouttées.

Verser ce mélange dans le reste des pâtes en touillant.

Préchauffer le four 150°

Graisser le moule et verser les pâtes ainsi préparées

Faire cuire au four 1 heure

On peut aussi pour changer ajouter:

-des noix hachées

-des champignons de Paris émincés

-une tasse d'épinards épaisse

-ou remplacer le jambon par 160g de saumon