

Gratin de pâtes aux légumes

Ingrédients

Pour 4 personnes

beurre pour le plat

300 g de nouilles larges (pappardelles) ou de spirales

1 cs d'huile

3 carottes (longues et grosses) épluchées

2 courgettes lavées

40 g de beurre

sel, poivre

40 g de beurre

300 g de champignons de Paris coupés en tranches

20 g de champignons chinois (Mu-Err) mis à tremper
durant 2 h

10 g de trompettes de la mort mises à tremper durant 2 h

3 brins de persil hachés

sel, poivre

Liaison:

3 oeufs

3 dl de crème

sel, poivre

1 cc de curry en poudre

1 cs de graines de sésame mondées



Préparation

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 25 minutes

Repos: 2 heures

Prêt en 2 heures, 35 minutes

1. Cuire les nouilles al dente dans une grande quantité d'eau salée avec un peu d'huile. Verser dans une passoire, rincer à l'eau froide et laisser égoutter.
2. À l'aide d'un économiseur, couper les légumes en très fines tranches dans la longueur.
3. Faire revenir dans le beurre de cuisine. Assaisonner, sortir et réserver.
4. Mettre les champignons de Paris dans le beurre de cuisine bien chaud. Ajouter les champignons chinois et les trompettes de la mort soigneusement égouttés, ainsi que le persil.
5. Étouffer soigneusement jusqu'à réduction du jus. Assaisonner, mélanger avec les nouilles et les légumes, puis mettre dans un plat à gratin beurré.

6. Battre tous les ingrédients de la liaison. En arroser le gratin. Parsemer de graines de sésame.
7. Cuire 25-30 min dans le four préchauffé (220°C).

Parsemer éventuellement de fromage râpé avant d'enfourner le plat.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 972 kcal; protéines: 56 g; lipides: 54 g; glucides: 67 g.