

## Nids de pâtes

### Ingrédients

Préparation: env. 25 min

Cuisson: env. 40 min

Pour 4 personnes

1 plat réfractaire d'env. 28x20 cm  
aluminium pour recouvrir

beurre pour le moule

300 g de pâtes fines

env. 8 tomates cerises

2 dl de crème et autant de lait

3 oeufs

1 pointe de couteau de curry

75 g de Sbrinz AOP, râpé

3 cs d'herbes (ail des ours, persil, p. ex.), ciselées

sel, poivre

2-3 cs de Sbrinz AOP, râpé, pour saupoudrer



### Préparation

1. Cuire les pâtes al dente à l'eau salée frémissante, égoutter, rincer à l'eau froide.
2. Former 8 petits nids de pâte à l'aide d'une fourchette, disposer dans le moule préparé. Coiffer chaque nid d'une tomate cerise. Mélanger la crème, le lait, les oeufs, le curry, le Sbrinz et les herbes, saler, poivrer. Saupoudrer de Sbrinz.
3. Cuire 35-40 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. En fin de cuisson, recouvrir évent. d'aluminium.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 591 kcal; protéines: 25 g; lipides: 25 g; glucides: 25 g.