

# Pennes au gratin

## Ingrédients :

	<b>Cocotte de base</b> 6 pers.	<b>Grande cocotte</b> 8 pers.
Pennes	500 g	750 g
Mozzarella	300 g	400 g
Oeufs	2	3
Crème fraîche liquide (vache ou végétale)	25 cl	40 cl
Gruyère râpé	100 g	150 g
Purée de tomates au basilic	200 g	300 g
Eau	80 cl	1,2 L
Basilic frais	1 bouquet	1 bouquet
Sel, poivre	facultatif	facultatif

## Préparation :

- 1 - Dans la cocotte, mélangez la purée de tomates, les œufs fouettés, la crème fraîche, l'eau, les feuilles de basilic ciselées, le sel et le poivre (facultatif).
- 2 - Ajoutez les pâtes dans cette préparation, mélangez.
- 3 - Recouvrez de mozzarella en lamelles et parsemez de gruyère râpé.
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>45 mn</b>	<b>60 mn</b>
<b>Inversion*</b>	20 mn	30 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi	Maxi
<b>BAS :</b>	Maxi 10 mn puis Mini	Maxi 10 mn puis Mini
<b>ATTENTE AVANT D'OUVRIR :</b>	<b>10 mn</b>	<b>10 mn</b>

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

---

---

---

---

---