

Pennes au gratin

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 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 :

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

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

Notes :
