

GRATIN DE MACARONIS A LA SAUCE LÉGUMES

Cette recette vous est proposée par Nicolas DENIS, chef gérant du restaurant municipal de Montgermont.

Portions

25

Type de recette

 Végétarienne

INGRÉDIENTS

Macaroni	kg	1.00
Oignon en cube *	kg	0.14
Carotte en cube *	kg	0.14
Courgette en cube *	kg	0.35
Aubergine en cube *	kg	0.35
Emmental râpé	kg	0.28
Tomate concassée	kg	0.52
Crème liquide	L	0.42
Sel, poivre	Q.S	
Curry	Q.S	

NOTES

Adaptez les légumes en fonction de la saison :
poireau, chou fleur...
Pensez aux producteurs locaux !

On peut également ajouter une boîte de pois chiches avant de mixer les légumes (si pas de légumineuses en entrée par exemple).

MODE OPÉRATOIRE

Cuire les pâtes - plutôt al dente car elles recuiront au four ensuite.
Les refroidir et réserver.

Couper les légumes en cubes.
Les faire revenir pendant 10 minutes dans une sauteuse avec le sel, le poivre et le curry.
Ajouter les tomates concassées, mouiller à hauteur et laisser mijoter.
Quand les légumes sont cuits, les mixer à l'aide d'un mixeur.

Dans un bac gastro, mélanger les pâtes préalablement cuites avec la sauce aux légumes.
Ajouter la crème liquide et un peu d'eau si la sauce est trop épaisse.
Couvrir la préparation d'emmental râpé.

Faire gratiner dans le four à 170 degrés.

**Ces produits sont facilement trouvables en local, pensez à nos producteurs !*