



Pâtes gratinées aux 3 fromages

PÂTES - RECETTES - REPAS - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boîte (375 grammes) de penne Catelli Smart
- 2 rondelles de 150 grammes de fromage à tartiner aux fines herbes
- Un contenant de 650 grammes de tomates raisins ou cerises
- 2 échalotes françaises, ciselées
- 5-6 gousses d'ail, hachées finement
- Quelques branches de thym frais
- Un gros filet d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 2 poitrines de poulet, coupées en dés
- Huile végétale
- 2/3 tasse de fromage parmesan, râpé
- 2/3 tasse de fromage mozzarella, râpé
- Persil frais, ciselé

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un grand plat allant au four, déposer les rondelles de fromage. Ajouter autour de ces dernières les tomates, les échalotes, les gousses d'ail et le thym.
3. Verser un gros filet d'huile sur les ingrédients.
4. Saler et poivrer.
5. Enfourner sur la grille du centre pendant 30 à 35 minutes.
6. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes al dente en suivant les instructions sur l'emballage.
7. Conserver ½ tasse à 1 tasse d'eau de cuisson puis égoutter les pâtes. Réserver.
8. Saler et poivrer les morceaux de poulet.
9. Dans un poêlon, faire chauffer un filet d'huile végétale et faire dorer les morceaux de poulets pendant 5-7 minutes ou jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement cuit. Réserver.
10. Lorsque les tomates seront cuites, les écraser à l'aide d'une fourchette. Vous pouvez aussi passer le tout au robot.
11. Ajouter un peu d'eau de cuisson pour lier la sauce et la rendre plus onctueuse.
12. Ajouter les pâtes et le poulet et bien mélanger.
13. Rectifier l'assaisonnement.
14. Parsemer les pâtes de parmesan et de mozzarella.

15. Passer le grill (BROIL) pendant quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien grillé.
16. Ajouter un peu de persil frais sur les pâtes. Servir.