

Préparation

Gratin de cornettes



Profil nutritionnel par personne:

831 kcal
lip 48 g
glu 60 g
pro 39 g



easy



env. 30min



4 personnes

Cornettes

300 g de **cornettes** (moyennes)

eau salée, bouillante

faire cuire les cornettes al dente, égoutter,
mettre dans le plat graissé

200 g de **jambon en petits dés**

100 g de **sbrinz râpé**

2 CS de **persil**, finement ciselé incorporer le tout

Liaison

4 dl de **lait**

3 dl de **crème entière**

4 **œufs**

1 CC de **sel**, sel, un peu de poivre mélanger le tout, verser sur le gratin

Moule:

Pour un grand plat à gratin d'env. 3 litres, graissé

Cuisson:

env. 50 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C.

Préparation à l'avance:

mettre le gratin, jusqu'au persil compris, 1 jour avant dans le plat. Préparer la liaison. Garder séparément à couvert au réfrigérateur. Au moment d'enfourner, bien remuer la liaison, verser sur le gratin. Compter 5 à 10 min de plus pour la cuisson.

Plat de cuisson/moule utilisé:

Petit plat en Pyrex / 14x19 cm

Quantité de la recette par étape de friture:

La moitié de la recette

Temps de cuisson/de rôtissage:

50 minutes

Température de friture air chaud:

180°C