

# Gratin de pâtes aux trois légumes



FACILE

30<sup>Min.</sup>

TEMPS DE PRÉPARATION

15<sup>Min.</sup>

TEMPS DE CUISSON



## Ingrédients 4 PORTIONS

200 g pâtes

2 carottes

1 courgette

250 g champignons de Paris

1 bouillon de légumes

Sel, poivre, curry

### Pour le roux blanc:

3 c.s. farine

10 g beurre

100 g emmental rapé

## Préparation

### Étape 1

Eplucher les carottes, la courgette puis couper les en petits dés.

### Étape 2

Faire bouillir de l'eau avec un bouillon de légumes, saler, y mettre les dés de carottes et de courgettes pendant 15 minutes. Enlever les légumes à l'aide d'un écumoire et réserver.

Mettre une pincée de poivre et de curry.

### **Étape 3**

Prélever 4 à 5 louches du bouillon de légumes dans un bol et réserver pour le roux blanc (béchamel à base de bouillon). Plonger les pâtes dans le bouillon de légumes restant et faire cuire.

Préparer le roux blanc pour le gratin: faire fondre une belle noisette de beurre dans une casserole, rajouter la farine tout en mélangeant puis petit à petit le bouillon.

### **Étape 4**

Beurrer le fond d'un plat à gratin, y verser les pâtes, les dés de légumes, les champignons, le roux blanc et parsemer d'emmental rapé.

**La disponibilité de certains ingrédients est dépendante de la saisonnalité des produits en question**