

Recette bio : gratin de pâtes, lardons, sauce tomate

"Une recette incontournable de gratin de pâtes aux lardons et sa sauce tomate bio. Simple et rapide à réaliser, ce plat fera l'unanimité pour les petits et les grands !"

Revisitez la recette du gratin de pâtes aux lardons en ajoutant des touches d'ingrédients pour relever le goût de ce plat si simple et si unique à la fois.

↓ Voir les ingrédients

🕒 Temps de préparation 30 mn

👤 Nombre de personnes 6 pers.

👨‍🍳 Difficulté Moyen



Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 1 coulis de tomate Jardin BiO
- 500g de spaghetti quinoa tomate Jardin BiO
- 1 pincée mélange 5 baies Jardin BiO
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 poivrons rouge
- 1 poivron vert
- 4 carottes
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- 250g d'emmental râpé
- 1 branche de thym, laurier

Etapes de préparation

- 1 Faites revenir dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive l'oignon, l'ail, le thym, le laurier.
- 2 Mettre 10 cl de vin blanc, faites réduire et réserver.
- 3 Dans une casserole, faites dorer les lardons sans ajouter de matières grasses.
- 4 Mettre 10cl de vin blanc et laisser cuire à feu doux 5mn.
- 5 Couper les légumes en petit morceau et les incorporés aux épices et oignon.
- 6 Ajouter les lardons.
- 7 Faire cuire à feu doux 10 mn en remuant régulièrement.
- 8 Ajouter la sauce tomate et la crème fraîche.
- 9 Laisser mijoter quelques minutes et réserver.
- 10 Porter à ébullition de l'eau pour la cuisson des spaghettis, faire cuire 5mn et égoutter.
- 11 Dans un plat au four beurré, disposer la moitié des pâtes dans le fond du plat, versé le contenant de la pièce sur la première couche.
- 12 Étalez bien et saupoudrez de gruyère râpé.
- 13 Mettre le restant des pâtes et remettre une couche de gruyère râpé.
- 14 Préchauffez le four à 200 degrés.
- 15 Préchauffez le four à 200 degrés.
- 16 Cuisson : 30 minutes
- 17 Recette réalisée par Virginie D. sélectionnée pour le défi Box Mystère de Jardin BiO de février 2014.