

Gratin de Parme aux tomates – Pâtes citronnées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 3 tomates
- 375g de mozzarella
- 160g de jambon de Parme
- 1 oignons
- 1 c à café de romarin
- 1 c à café de thym
- 2 c à soupe de d'huile d'olive
- Beurre
- 250g de pâtes citronnées
- Sel
- Poivre

Recette:

- Lavez et coupez les tomates en rondelles régulières.
- Coupez les tranches de jambon en 2.
- Coupez le fromage en rondelles le plus régulière possible.
- Hachez menu l'oignon et mélangez-le avec l'huile, le romarin et le thym. Salez et poivrez.
- Dans un pat à gratin, disposez alternativement en position « droite », tomate, jambon, fromage.
- Badigeonnez du mélange à l'huile.
- Faites 15 minutes au four à micro-onde position CRISP.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante le temps nécessaire. Egouttez-les et mélangez-y un noix de beurre.