

Gratin d'Avoines de Savoie aux Courgettes, Poulet et Chèvre Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- AVOINE DE SAVOIE (PÂTES)	250g
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	
- FILET(S) DE POULET	3-4 tranches (cuites au four)
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	200g frais
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- LAIT	50 ml
- CIBOULETTE	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Réservez.
- Coupez les tranches de poulet en dés.
- Entre temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, mélangez le chèvre avec la crème fraîche, le lait, la ciboulette, salez et poivrez.
- Intégrez-y les dés de poulet.
- Mélangez-en les $\frac{3}{4}$ avec les pâtes et répartissez dans un plat à gratin.
- Nappez le reste sur le sommet des pâtes puis saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 20 minutes en terminant 5 minutes sous le grill à 250°C.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.