

Gratin de Mafaldines aux Joes de Boeufs Épicées

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| - MAFALDINES (PÂTES) | 200g |
| - JOUE(S) DE BOEUF | Reste de la recette DI-1869 |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - CORIANDRE FRAIS | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Réchauffez 3 minutes la sauce et la viande au micro-onde.
- Coupez la viande en dés et placez dans un plat creux.
- Ajoutez la crème épaisse, les pâtes précuites puis intégrez de la sauce en quantité suffisante.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin puis déposez-y les pâtes aux joes.
- Saupoudrez de coriandre frais puis de gruyère râpé.
- Enfourez pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

Remarque:

A partir de PL-1869

Accompagnez de salade verte.

