

# GRATIN DE PENNES A LA RATATOUILLE

Lundi 19 Septembre 2016

Quand je prépare de la ratatouille, j'en fais toujours trop. Une partie finit au congélateur pour l'hiver, mais comme je ne peux pas tout y mettre alors je la cuisine en



Gratin de pennes à la ratatouille pour 2 personnes et 8pp- 9 sp par part

- 300g de ratatouille maison sans MG, égouttée\*
- 200g d'aubergines grillées Thiriet\*

- 60 g de penne complètes crues\*
- 2 œufs \*
- 100 g de crème à 4 %
- 10 g de parmesan râpé
- 2 cuillérées à café d'épices italiennes Thiriet
- sel poivre

Cuire les pâtes selon la notice, les égoutter .Rajouter la ratatouille et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement et rajouter les épices.

Préchauffer le four 180° (th 6)



Tapisser un plat à gratin de la moitié des aubergines .Verser la préparation précédente et recouvrir des aubergines restantes.

Battre ensemble les œufs avec la crème Assaisonner et verser dans le plat

Saupoudrer de parmesan et enfourner 20 minutes



Servir aussitôt

Pour le repas : 50 g de crevettes grises décortiquées (1pp- 1 sp) – gratin de penne à la ratatouille (8pp- 9 sp) -1 yaourt chèvre (1pp- 1 sp) – 1 poire (0pp- 0 sp). Total : 10pp- 11 sp

Bon début de semaine