

Gratin de Penne

4X1 personnes • Facile • Préparation 15 mn • Cuisson 22 mn



Ingrédients

- ✓ ½ paquet de **Penne Loprofin** (soit 250 g)
- ✓ ½ paquet de **Crackers aux herbes Loprofin** (soit 75 g)
- ✓ 20 g + 10 g d'huile d'olive
- ✓ 10 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ Béchamel (Voir recette)



Préparation

Préchauffer le four à 100°C.

Passer les **Crackers aux herbes Loprofin** au mixer pour les réduire en poudre.

Cuire dans un grand volume d'eau bouillante salée contenant un peu d'huile d'olive (20 g) les **Penne Loprofin** pendant 14 mn. Bien les rafraîchir à l'eau tiède et égoutter.

Huiler un plat à gratin avec 10 g d'huile d'olive.

Disposer dessus les **Penne Loprofin**. Recouvrir de la béchamel. Enfourner 8 mn.

Pour gratiner les pâtes:

Reconstituer le **Substitut d'œuf Loprofin** avec très peu d'eau. Mélanger avec les **Crackers aux herbes Loprofin** réduits en poudre. Saupoudrer le mélange sur les **Penne Loprofin** sortant du four et passer au gril 3 mn. Servir très chaud.

ASTUCE Toque Chef: Disposer une sauce tomate dans le fond du plat à gratin. Servir avec une salade de saison.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	714 kcal	0,97 g	27 mg	42 mg	16 mg	63 mg	42 mg	15 mg
			1 1/3 part	1 2/3 part	1 3/5 part	1 1/4 part	1 2/3 part	

Attention ces valeurs prennent en compte la béchamel, mais ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Plats

Loprofin