

Gratin Milanais

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de Courgettes
- 500 g de Poivrons
- 200 g d'Oignons
- 500 g de Chorizo
- 750 g de Jambon en cube
- 1 kg de Champignons
- 250 g de Pâtes
- 1 litre de Béchamel
- 250 g de Fromage Râpé
- Sel et Poivre

Préparation :

- . Faire Poêler les oignons et le chorizo pendant 3 minutes.
- . Incorporer les poivrons, cuire 5 minutes
- . Cuire les pâtes
- . Ajouter les cubes de jambon et les pâtes cuites
- . Mettre le tout dans un plat
- . Ajouter la béchamel et le fromage râpé

- . Faire gratiner au four 15 minutes environ à 180°