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°