

GATEAU DE SPAGUETTIS AU CAMEMBERT



Ingrédients :

- * 800g de SPAGUETTIS
- * 8 tranches de bacon (on peut le remplacer par de la viande hachée ou des lardons.
- * 30cl de crème liquide
- * sel, poivre
- * 1 camembert

Préparation :

- 1° Dans une poêle faire revenir lardons et oignons.
- 2° Mettre les pâtes cuites dans une casserole.
- 3° Une fois les pâtes adentées le contenu de la poêle et la crème fraîche.
- 4° Saler et poivrer. Bien mélanger.
- 3/ Verser 2/3 de la préparation dans un plat.
- 5° Enfoncer le camembert au milieu des pâtes.
- 6° recouvrir avec le reste de la préparation.
- 7° Cuire 20 minutes à 200° sans préchauffer le four.

Bon appétit !!!