

## Gratin de pâtes au Gorgonzola



### Les ingrédients

Pour 4 personnes

500g de pâtes

1 œuf

150g de Gorgonzola

20cl de crème fraîche

50g de Gruyère

### Préparation de la recette

Préchauffer le four à 180°.

Faire cuire les pâtes le temps indiqué sur l'emballage dans une casserole d'eau bouillante. Fais attention de ne pas te brûler !

Dans une casserole fais fondre le gorgonzola avec la crème fraîche et le gruyère.

Dès que tu obtiens une sauce onctueuse, arrête le feu sous la casserole et ajoute l'œuf entier ainsi qu'un peu de sel et de poivre.

Dans un plat à gratin, dépose les pâtes cuites et égouttées puis recouvre avec la sauce.

Mets ton plat au four pendant 10 minutes seulement.

Tu peux recouvrir ton gratin avec du gruyère si tu le souhaites. C'est encore meilleur !!!