

# GRATIN DE PÂTES AU JAMBON ET PETITS POIS



## INGRÉDIENTS

- 400 g de pâtes au choix
- 1 boîte de pois verts en conserve
- 1 tasse de jambon en cubes
- 50 g de crème à cuisson ou 1 sachet de sauce à la King du commerce préparé selon le mode d'emploi
- 15 g de fromage râpé
- Sel et poivre au goût

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Cuire les pâtes selon le fabricant.
3. Porter la crème ou la sauce à ébullition avec le jambon et les petits pois. Mélanger la sauce avec les pâtes.
4. Verser la préparation dans un plat allant au four et parsemer de fromage râpé.
5. Enfourner pendant 10 minutes et servir.