

Le gratin des écoliers



4 personnes

10 min préparation



10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 400 g** de Soupe de poissons la belle-iloise
- 100 g** de pâtes alphabet
- 140 g** de crème liquide
- 40 g** d'emmental râpé

Les étapes

- 1- Cuire les pâtes dans la soupe non diluée, à feu très doux en mélangeant pendant 7 minutes
- 2- Ajouter la crème et verser dans 4 ramequins plats ou un plat à gratin
- 3- Saupoudrer de gruyère râpé
- 4- Faire gratiner pendant 10 à 12 minutes sous le grill
- 5- Servir chaud