

Gratin de farfalles aux légumes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Un gratin qui ravira les amateurs de légumes verts. Pour donner un peu de couleur, ajoutez des tomates cerises par-dessus.

Ingrédients

- 250 g de farfalles bio, par exemple les farfalles bio saint jean
- 75 cl de béchamel
- 150 g de brocolis
- 120 g de petits pois
- 150 g de courgettes
- 120 g de fromage râpé
- sel / poivre
- noix de muscade moulue

Préparation

- 1 Rincez le brocolis puis découpez ses têtes. Râpez les courgettes rincées et épluchées en petits bâtonnets.
- 2 Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole puis plongez-y les farfalles. Attendez une minute avant d'ajouter le brocolis, les courgettes et les petits pois. Laissez cuire 4 minutes.
- 3 Egouttez bien les pâtes et les légumes.
- 4 Prenez une casserole et mettez-y la béchamel, les pâtes et les légumes. Mélangez délicatement et incorporez les trois quarts du fromage râpé. Laissez le tout cuire deux minutes. Salez et poivrez puis ajoutez une pincée de muscade moulue.
- 5 Versez le tout dans un plat à gratin, puis parsemez du fromage râpé restant.
- 6 Préchauffez votre four à 180°C puis faites cuire durant 15 minutes et servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

