

## GRATIN DE MACARONIS AUX COURGETTES ET AU BOURSIN



### Pour 8 personnes

- 500 g de macaronis
- 1 pot de Boursin cuisine ail et fines herbes
- 1 sachet de râpé de jambon fumé
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- Sel du maquis
- Poivre
- 1 sachet de Mozzarella râpée

Cuire les macaronis dans l'eau bouillante salée et égoutter...

Pendant ce temps, couper les deux courgettes en julienne et les faire revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 10 minutes. Saler et poivrer. Il faut qu'elles restent fermes.

Préchauffer le four à 180° C...

Beurrer un plat à gratin et répartir une partie des macaronis mélangées au râpé de jambon fumé...

Répartir les courgettes et recouvrir avec le reste de macaronis...

Mélanger le boursin cuisine avec la crème et les oeufs. Saler et poivrer. Répartir ce mélange sur les pâtes et parsemer de Mozzarella râpée. J'ai mis presque tout le paquet car c'est un fromage qui passe bien auprès de mes loulous...

Glisser au four pendant environ 20 minutes. Si vous avez une position sur votre four pour les gratins (cuisson et gril combinés) c'est le moment de l'utiliser...