

Gratin de pâtes, crème au parmesan, basilic et courgette

Pour 2 personnes :

- 160 g de pâtes (*Pennes, Torsades, Farfalles*) poids cru
- 1 courgette moyenne
- 1 tranche un peu épaisse de jambon à l'os (100 g environ)
- 15 cL de crème semi épaisse (200 mL + 10 g de Maïzena + 1 pincée de noix de muscade pour moi)
- 50 g de parmesan
- une dizaine de feuilles de basilic (*basilic surgelé pour moi*)
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Faire cuire les pâtes selon les indications du paquet.

Pendant ce temps, détailler la courgette en tranches fines. Les faire revenir avec l'ail émincé pendant 10 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Assaisonner et réserver.

Détailler le jambon en petit dés.

Réaliser la béchamel si comme moi vous optez pour cette option ([voir ici, clic](#)).

A la fin de la cuisson des pâtes, les égoutter, ajouter la crème, le parmesan, le basilic ciselé et le jambon. Bien mélanger.

Dans un plat à gratin, disposer la moitié des pâtes, ajouter les courgettes et recouvrir avec le reste des pâtes. Enfourner pour 15 min à 180°C.

