

# GRATIN de MACARONI aux COURGETTES et PARMESAN

---

**Préparation** : 10 minutes + Cuisson : 25 minutes

**Ingrédients** pour 4 à 6 personnes

- 500 g de macaroni
- 2 courgettes
- 4 cuil.à soupe de crème fraîche épaisse
- 70 g de parmesan râpé
- Sel et poivre

1. Faites bouillir 2 l d'eau salée et faites-y cuire les macaroni (ils doivent rester un peu croquants).
2. Préchauffez le four à 210°C (th 7)
3. Lavez les courgettes, enlevez les extrémités et coupez le reste en petits cubes.
4. Egouttez les pâtes et reversez les dans la casserole.
5. Mélangez-les avec la crème, les courgettes et la moitié du parmesan puis assaisonnez.
6. Mettez cette garniture dans un grand plat à gratin ou dans plusieurs petits plats individuels allant au four.
7. Saupoudrez généreusement du reste de parmesan. Enfourez pour 15 minutes environ.

PS vous pouvez ajouter du thon, des dés de poulet ou des lardons. Vous pouvez également remplacer la crème épaisse par de la béchamel.