

## Gratin de cornettes au gendarme et au poireau



Un délicieux gratin de pâtes qui met à l'honneur une saucisse sèche très helvétique, le gendarme. Du poireau et une liaison au fromage complètent le plat.

### Ingrédients

#### Plat principal

Pour **4** ▼ personnes ⓘ

- 400 g** de cornettes  
sel
- 250 g** de poireaux
- 150 g** de gendarmes
- 2 dl** de demi-crème
- 80 g** de fromage râpé, p. ex. gruyère
- noix de muscade
- poivre

Préparation : env. 15 min

Cuisson : 15 à 20 min

- Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de voûte et de sole.
- Cuire les cornettes al dente dans de l'eau salée.
- Parer les poireaux puis les tailler en rouelles et les ajouter aux pâtes env. 1 min avant que celles-ci soient cuites.
- Jeter l'eau de cuisson, rafraîchir le tout sous l'eau froide et égoutter.
- Peler les gendarmes puis les couper en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur et les répartir dans un grand plat à gratin ou sur une plaque à bords hauts avec les cornettes et les poireaux.
- Battre la crème avec le fromage, relever de noix de muscade et de poivre puis verser sur les pâtes et glisser au milieu du four.
- Faire gratiner 15-20 min.