

Gratin de pâtes

pour 4 personnes

1 sachet de 120 g de

Grana Padano

600 g de carottes

sel

300 g de pâtes au choix

2 œufs

3 dl de lait

poivre, muscade

1 bouquet de persil

10 g de beurre

1. Couper les carottes en rondelles et bien les faire cuire dans de l'eau salée. Cuire les pâtes «al dente» dans une autre casserole. Egoutter le tout.

2. Passer au mixer les carottes avec les jaunes d'œufs et le lait. Rectifier l'assaisonnement avec le poivre et la muscade. Hacher le persil, battre les blancs d'œuf en neige et incorporer le tout à 100 g de Grana Padano. Mélanger aux pâtes.

3. Beurrer un moule réfractaire et y verser la masse, parsemer du reste de Grana Padano. Glisser dans le four préchauffé à 180° et gratiner pendant 35 à 40 minutes. Après 10 minutes de cuisson, recouvrir d'une feuille d'aluminium.

4. Servir accompagné d'une salade.