

Gratin de pâtes au CAMBOZOLA et filet de porc



Ingrédients pour 4 personnes

250 g **CAMBOZOLA** Classique
400 g de fusilli (sans œuf)
1 filet de porc (environ 350 g)
1 tête de brocoli
500 ml de lait
2 c. à soupe d'huile
Sel et poivre

Préparation

1. Préparer les fusillis dans de l'eau bouillante salée conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Pendant ce temps, laver le brocoli et le couper en bouquets. Cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 2-3 minutes. Égoutter le brocoli, puis égoutter les pâtes.
2. Laver le filet de porc et le sécher. Chauffer l'huile dans une poêle. Faire frire le filet pendant 1 à 2 minutes en le retournant. Saler et poivrer, retirer de la poêle et laisser refroidir. Porter le lait à ébullition, émietter le **CAMBOZOLA** - en réserver une petite quantité - et arroser dans le lait chaud en remuant. Assaisonner la sauce au fromage avec du sel et du poivre. Couper le filet en tranches.
3. Placer les fusillis, les bouquets de brocoli et les tranches de filet dans un plat allant au four et verser dessus la sauce au fromage. Parsemer le reste de **CAMBOZOLA**. Cuire au four préchauffé (cuisinière électrique: 200 ° C / four à convection: 175 ° C) pendant environ 15 minutes. Retirer les gratins de pâtes du four et servir.

Temps de préparation: env. 40 minutes.

Par portion: 870 kcal; protéine: 47 g; gras: 39 g; glucides: 79 g

