

## Gâteau de pâtes



J'avais déjà pu vous proposer une recette de gâteau de pâtes qui était au comté dont vous pouvez retrouver la recette [ici](#). Eh bien aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de gâteau de pâte trouvée sur le blog "[Le Book gourmand](#)", à la consistance vraiment différente mais qui reste tout de même extra ! J'ai tout de même une petite préférence pour le premier réalisé qui était, je trouve plus gourmand ! Ce gâteau de pâte est parfait accompagné d'une salade verte.

### Pour 4 à 6 personnes

#### Ingrédients:

140g de pâte type coquillettes

800ml de lait

2 oeufs

80g de fromage râpé

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

#### Préparation:

Dans une casserole, portez à ébullition le lait. Ajoutez les pâtes ainsi que du sel et du poivre. Laissez cuire le temps indiqué sur le paquet des pâtes. Une fois les pâtes cuites, laissez-les dans le lait.

Préchauffez le four à 210°C (th7).

Dans un bol, fouettez les oeufs avec la noix de muscade, une pincée de sel et du poivre. Ajoutez le fromage râpé et mélangez de nouveau.

Versez cette préparation dans les pâtes au lait, mélangez bien l'ensemble. Versez le tout dans un moule légèrement beurré. Enfourez et faites cuire pour 25 à 30min.

Laissez légèrement refroidir avant de démouler et de servir accompagné d'une salade.