

Gratin de macaroni à la sauce tomate



Noël est fini mais l'hiver non ! Et on ne peut pas dire que le temps soit formidable ces temps-ci...donc rien de tel qu'un bon petit plat bien réconfortant ! C'est pour cela qu'aujourd'hui je vous propose un délicieux gratin de penne à la sauce tomate (que j'ai inventé), simple, rapide et...toujours gourmand ! Vous pouvez retrouver mon autre gratin de pâtes [ici](#).

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

300g de penne sec

380g de sauce tomate napolitaine

150ml de lait

125g de gruyère râpé

1c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée et égouttez-les. Réservez.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Dans une casserole, faites chauffer doucement la sauce tomate mélangé au lait, laissez cuire 10min tout en mélangeant de temps en temps.

Incorporez la moitié du gruyère râpé. Salez et poivrez. Laissez cuire le temps que le fromage fonde.

Versez les macaronis dans le plat à gratin, nappez-les de la sauce. Couvrez du gruyère râpé restant. Enfourez 30min afin que le fromage soit bien doré.

Servez bien chaud.