

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



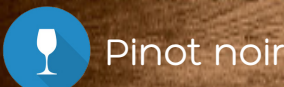
20 MIN



60 MIN



4 p.



Pinot noir

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# PÂTES D'EPEAUTRE AU FOUR, LARD ET JAMBON HÂCHE, MOZZARELLA

### Ingrédients

- 250 g de pâtes à l'épeautre
- 1 oignon émincé
- Huile de colza
- 125 g de lard haché
- 125 g de jambon haché
- 4 œufs
- 250 g de lait
- 250 g de crème liquide
- Herbes fraîches ciselées
- 125 g de tome râpé
- 125 g de mozzarella

- Cuire les pâtes selon les indications du paquet, les égoutter et les mettre en une couche dans un plat allant au four.
- Mettre l'huile dans une casserole et y faire revenir l'oignon à feu doux. Incorporer le lard haché et le cuire 2 minutes. Ajouter le jambon, bien remuer et retirer du four pour laisser refroidir.
- Dans un récipient battre les œufs, le lait, la crème et les herbes hachées. Incorporer le fromage râpé, la mozzarella détaillée en petits cubes et le jambon. Verser cette préparation sur les pâtes et enfourner pendant 35 à 40 minutes.