



# GRATIN DE PÂTES FARCIES, SAUCE TOMATES CUISINÉES

 1 portion

 4 minutes

 MerryChef

## Ingrédients

120 g de pâtes  
farcies Royans

200 g de sauce  
tomate diluée  
(2/3 de sauce tomate  
+ 1/3 d'eau)

Carottes,  
Champignons  
de Paris, oignons.

10 g d'emmental

## Préparation

- 1 Découper les carottes en petits dés ainsi que les champignons de Paris et les oignons en lamelles.
- 2 Verser la sauce tomate diluée ainsi que les légumes dans une casserole et mijoter durant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Disposer les pâtes farcies avec les autres ingrédients dans une casserole.
- 4 Ajouter le fromage râpé par-dessus et enfourner dans le MerryChef.



## Réglages MerryChef

- 275°C
- 4 minutes 10% grill et 100% micro-ondes