

Le gratin des écoliers



4 personnes

10 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 400 g de [soupe de poissons la belle-iloise](#)
100 g de pâtes alphabet
140 g de crème liquide
40 g d'emmental râpé

Les étapes

- 1- Cuire les pâtes dans la soupe non diluée, à feu très doux en mélangeant pendant 7 minutes
- 2- Ajouter la crème et verser dans 4 ramequins plats ou un plat à gratin
- 3- Saupoudrer de gruyère râpé
- 4- Faire gratiner pendant 10 à 12 minutes sous le grill
- 5- Servir chaud.