



Gratin d'Orecchiette aux Petits Pois

Et si on profitait pleinement de sa soirée plutôt que de sa cuisine ? Ce soir, ce sera gratin d'orecchiette aux petits pois ! Laissez votre four gratiner les petits pois Bonduelle pendant que vous prenez l'apéro ! Surprenez-vous avec cette recette de gratin d'orecchiette aux petits pois Bonduelle !



Facile



4 personnes



20 min



20 min



Moyen

Ingrédients pour 4 personnes

250 g d'un sachet surgelé Petit Pois - Précuit Vapeur Bonduelle

375 g d'orecchiette

20 cl de crème liquide

1 c. à café de zeste de citron

100 g de ricotta

Étape 1

Faites cuire les petits pois Bonduelle encore surgelés, selon les indications du paquet.

Étape 2

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.

Étape 3

Mélangez les pâtes avec les petits pois et la crème.

Étape 4

Répartissez le mélange entre les différents ramequins.

Étape 5

Parsemez de ricotta et enfournez 15 minutes au four à 180°C.