

# Gratin de légumes aux trois fromages avec penne à l'ail

Spécial Végé

40 minutes



Aubergine  
1 | 2



Courgette  
1 | 2



Mozzarella, râpée  
1 ½ tasse | 3 tasses



Sel d'ail  
½ c. à thé | 1 c. à thé



Pennes  
170 g | 340 g



Tomates broyées à  
l'ail et aux oignons  
1 | 2



Tartinade à l'ail  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Champignons  
portobello  
2 | 4



Ricotta  
100 g | 200 g



Gousses d'ail  
2 | 4



Parmesan, râpé  
grossièrement  
½ tasse | 1 tasse



Persil  
7 g | 14 g



Assaisonnement  
italien  
½ c. à soupe |  
1 c. à soupe

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Préparer les légumes

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Couper l'**aubergine** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **courgette** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper le **portobello** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

2



### Rôtir les légumes

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **légumes** de **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**assaisonnement italien**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**. Bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 portions, rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min par côté, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.

3



### Préparer

- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un bol moyen, ajouter la **ricotta**, la **moitié** de la **mozzarella**, la **moitié** du **persil**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel d'ail** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**. Bien mélanger.

4



### Assembler le gratin de légumes

- Dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (**REMARQUE** : Pour 4 portions, utiliser un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po]), ajouter la moitié des tomates broyées. Étendre en une couche uniforme.
- Garnir de la **moitié** des **légumes**, puis étendre en une couche uniforme. Napper du **mélange de ricotta**, puis étendre en une couche uniforme. Garnir du **reste** des **légumes**, puis du **reste** des **tomates broyées**.
- Parsemer du **reste** de la **mozzarella** et de la **moitié** du **parmesan**. Rôtir au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et que le **fromage** fonde.

5



### Assembler les penne à l'ail

- Entre-temps, ajouter les **penne** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Égoutter et remettre les **penne** dans la même grande casserole, puis réduire à feu moyen.
- Ajouter la **tartinade à l'ail**, puis tourner la casserole jusqu'à ce que la **tartinade fonde**. Ajouter l'**ail râpé**. Poursuivre la cuisson pendant 20 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Retirer la casserole du feu.
- Ajouter le **reste** du **persil**. Remuer pour enrober les **penne**. **Saler** et **poivrer**.

6



### Terminer et servir

- Répartir les **penne à l'ail** dans les assiettes, puis garnir de **gratin de légumes**.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.