

# Gratin de Penne au Poulet : Recette Anti-Gaspi

---

## Présentation

- Une solution gourmande, rapide et efficace pour recycler vos restes de blanc de poulet cuit.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes

## Ingrédients nécessaires

- 300g de restes de blanc de poulet cuit, émincé ou effiloché
- 250g de pâtes type penne
- 200ml de crème liquide entière ou légère
- 100g de fromage râpé (emmental, comté ou mozzarella)
- 1 oignon jaune émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre et herbes de Provence au goût
- Une noisette de beurre pour le plat

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Faites cuire les penne dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet pour une cuisson 'al dente'.
- Pendant la cuisson des pâtes, faites revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez le poulet cuit dans la poêle pour le réchauffer légèrement avec les aromates.
- Égouttez les pâtes et mélangez-les directement dans la poêle avec le poulet, la crème liquide, le sel, le poivre et les herbes de Provence.
- Versez le mélange dans un plat à gratin préalablement beurré.
- Saupoudrez généreusement le dessus avec le fromage râpé.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et gratiné.

## Astuces du chef

- Variante légumes : Ajoutez des brocolis cuits ou des champignons sautés pour enrichir le plat en fibres.
- Variante sauce : Remplacez la crème par une sauce tomate maison pour une version plus méditerranéenne.
- Service : Accompagnez ce gratin d'une salade verte croquante pour apporter de la fraîcheur.
- Conservation : Ce plat se réchauffe très bien le lendemain au four ou au micro-ondes.