 **Gratin de girandoles**

** Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de Girandoles (ou autres** [**pâtes**](http://croquantfondantgourmand.com/category/pates-riz-cereales/pates-pates-riz-cereales/)**) - 9 portions de fromage à tartiner  
- 4 tomates - 4 gros filets de - 150 ml (155 g) de lait - 185 g de crème  
- 40 g de parmesan - 3 jaunes d'œufs - huile d'olive - Comté râpé  
- Sel & poivre du moulin**

**8 plats individuels ou un grand plat à gratin beurrés  
Préchauffage du four à 200° C (chaleur tournante)**

Épépiner les tomates et les couper en dés. Couper les escalopes de poulet en dés.  
Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée 2 minutes de moins que le temps indiqué. Égoutter soigneusement.  
Mettre le lait à chauffer avec les portions de fromage. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.  
Faire revenir les dés de poulet dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de tomate et laisser cuire quelques minutes en remuant sur feu vif.  
Incorporer le mélange dans le lait au fromage. Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)), poivrer et bien mélanger sur feu doux.  
Retirer du feu. Ajouter les pâtes et bien mélanger.  
Battre les jaunes d'œufs avec la crème et ajouter aux pâtes en remuant.  
Répartir les pâtes dans les plats individuels ou dans un grand plat.  
Incorporer enfin le parmesan et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Saupoudrer largement de comté râpé.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et commence à gratiner.  
Servir chaud.