 **Gâteau de pâtes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/03/G%C3%A2teau-de-p%C3%A2tes-DSCN3946_23870.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de pâtes Girandoles  
- 6 œufs  
- 4 tranches de jambon  
- 200 g de comté râpé  
- 8 pétales de tomates séchées confites  
- 250 g de champignons émincés surgelés  
- huile d'olive  
- 250 g de crème épaisse  
- sel & poivre du moulin**

**1 moule de 22 cm de diamètre et 9 cm de hauteur beurré  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Tapisser le moule beurré avec les tranches de jambon.  
Couper les tomates confites en dés.  
Battre les œufs en omelette dans un saladier. Saler et poivrer.  
Faire cuire les pâtes al dente suivant les indications du paquet.  
Égoutter les pâtes et les mélanger dans le saladier avec les œufs, les tomates et le fromage râpé.  
Vérifier l'assaisonnement. Verser les pâtes dans le moule. Enfourner pour 30 minutes.  
Faire revenir les champignons dans une cuillerée d'huile. Les égoutter puis les remettre dans la casserole.  
Ajouter la crème et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.  
Assaisonner.  
Démouler le gâteau sur le plat de service.  
Arroser avec la sauce aux champignons.  
Servir immédiatement.