**Gratin de pâtes jambon et mozzarella**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, dessert, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/12/gratin-de-pates-jambon-et-mozzarella-p1090433.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates)  
**- 225 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **blanc en dés**  
**- 225 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 125 g de lait**  
**- 125 g de crème fraîche**  
**- 5 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 plat à gratin (je n'ai pas eu besoin de le graisser)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les pâtes "[**al dente**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/)" suivant l'indication sur le paquet.  
Bien égoutter les pâtes.  
Ajouter les dés de jambon, les ¾ de la mozzarella et l'huile d'olive.  
*Je n'ai plus de ciboulette mais vous pouvez en ajouter une grosse cuillerée à soupe s'il en reste dans votre jardinière.*  
Bien mélanger.  
Incorporer le lait, la crème et les œufs.  
Bien mélanger, poivrer et vérifier l'assaisonnement en sel.  
Verser la préparation dans le plat à gratin.  
*Comme nous n'étions que 2, j'ai préparé 2 petits gratins, le second attendra au réfrigérateur*.  
Enfourner pour 60 minutes en couvrant le plat à mi-cuisson.  
Savourer bien chaud accompagné d'une salade verte.