**Gratin de pâtes jambon et mozzarella**

 **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** 

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.