









# GRATIN DE COQUILLETTES AUX LÉGUMES

- 2  pots de yaourt de coquillettes 
- 6  tomates
- 3  courgettes
- 75 g de comté  rapé
- 4  cuillères à soupe d'huile d'olive 
- 1 tablette de bouillon de volaille 

1) Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

2) Dans une casserole faite bouillir de l'eau avec le bouillon de volaille. Placer les tomates dedans 1 minute.

3) Sortir les tomates et les passer sous l'eau froide. Les émonder (éplucher). Les couper en 4, retirer les graines et les couper en petits morceaux.

4) Couper les bouts des courgettes, les couper dans le sens de la longueur, retirer les graines avec une cuillère. Les couper en fines tranches.

5) Râper le fromage.

6) Faire cuire les coquillettes et ajouter les courgettes avant la fin de la cuisson : 5 minutes avant.

7) Egoutter les coquillettes et les courgettes et mélanger dans un saladier avec les tomates et l'huile d'olive.

8) Mettre dans un plat à gratin et saupoudrer de comté.

9) Enfourner 15 minutes.