



Pâte Au Four

Fırın Makarna



- 1 paquet de pâte en barre
- 3 œufs
- 2 tasses de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 tasse de parmesan râpé
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à thé de de poivre noir

- # Mettez de l'eau abondante dans une grande casserole, rajoutez du sel puis laissez bouillir.
- # Mettez les pâtes dans l'eau et laissez cuire jusqu'à obtenir l'état voulu.
- # Filtrez les pâtes bouillis puis passez sous l'eau.
- # Placez les pâtes dans un plat de cuisson large capable de résister à haute température.
- # Rajoutez dessus, les œufs fouetté, du lait, de l'huile, du sel et du poivre noir puis mélangez et versez.
- # Saupoudrez du parmesan râpé tout au- dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que le dessus du plat grille.

N-B: En préparant ce type de pâte, veillez à utiliser les pâtes de numéro 2-3 sans les casser.