

Nouilles aux trois fromages : Sbrinz, Emmental et Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25-30 minutes



Ingrédients

75 g [Sbrinz](#)

75 g [Emmental](#)

75 g [Gruyère suisse](#)

300 g pâtes au choix

4 l eau salée

sel, poivre

Préparation

Cuisez les pâtes « à la dent » dans une marmite de 4 litres d'eau bouillante salée. Egouttez-les. Déposez-les dans un récipient couvert. Beurrez un plat à gratin étroit et creux. Versez le premier tiers de pâtes, poudrez-le de sbrinz. Le deuxième sera couvert d'emmental, le troisième de gruyère gras et salé. Assaisonnez chaque lit de pâtes. Disposez quelques flocons de beurre ramolli, enfournez 15 minutes à 240° pour fondre et gratiner.