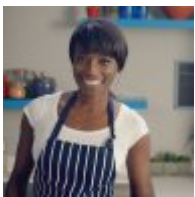


GRATIN DE MACARONIS AUX FROMAGES



Par

Lorraine Pascale

Dans

**Ma cuisine facile au four
by Lorraine**

INGRÉDIENTS :

- 340 g de macaronis
- 80 g de pancetta ou de lardons
- 1 petite poignée de feuilles de thym frais
- 3 oignons nouveaux, parés et finement émincés
- 100 g de chapelure
- 1 poignée de persil frais haché
- POUR LA SAUCE AUX FROMAGES
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 c. à café de moutarde en poudre
- 200 ml de lait
- 285 ml de crème fraîche liquide
- 200 g de dolcelatte ou de gorgonzola
- 115 g de parmesan râpé
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
2. Faites cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits. (Ils ne doivent pas être tout à fait cuits, car ils seront à nouveau cuits au four.) Égouttez-les, remettez-les dans la casserole et réservez-les.
3. Pendant ce temps, faites frire la pancetta dans une poêle moyenne, à feu doux, jusqu'à ce qu'elle commence à brunir et croustiller, puis les oignons nouveaux. Faites revenir 3-4 minutes. Retirez la poêle du feu et ajoutez son contenu aux pâtes.
4. Préparez la sauce : dans une petite casserole faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Remuez bien le tout. Hors du feu, incorporez le lait au fur et à mesure en mélangeant à chaque ajout. Ajoutez la noix de muscade, la moutarde en poudre puis la crème fraîche liquide. Remuez le tout puis faites bouillir 2 à 3 min pour faire épaissir la sauce.
5. Hors du feu, incorporez les 2/3 du parmesan fraîchement râpé et du dolcelatte. Faites les fondre dans la sauce encore chaude (s'il y a des grumeaux, rien de grave, ce sont les fromages). Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
6. Transvasez les macaronis dans un saladier, versez la sauce aux fromages et remuez, ajoutez la pancetta et les oignons. Mélangez le tout puis versez le tout dans un plat à gratin.

PRÉPARATION :



4 personnes



Facile

7. Parsemez de thym frais, de chapelure puis du parmesan et enfin de dolcelatte coupé en morceaux.
8. Enfournez 20 à 30 min jusqu'à ce que le fromage commence à bouillonner et que la chapelure soit dorée.
9. Sortez du four, parsemez de persil ciselé.

+ Vous pouvez remplacer le dolcelatte par du cheddar.