

Tagliatelles au Jambon Gratinées au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500 g
- JAMBON CUIT	5 grosses tranches
- GRUYERE RAPE	250 g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE	50g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	40 cl
- VINAIGRE	1/2 c à café

Recette:

- Faites cuire les tagliatelles dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Coupez le jambon en morceaux (pas trop petits).
- Préparez la sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez par une pointe de vinaigre. Salez, poivrez et muscadez.
- Egouttez les pâtes puis les remettre dans la casserole et arrosez-les de sauce blanche. Ajoutez également le jambon. Mélangez bien.
- Placez ensuite le tout dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et placez au four environ 15 minutes.

