

## *Gratin de Macaronis Coupés au Jambon et au Fromage*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- MACARON(S)	400g coupés
- JAMBON CUIT	6 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	250 g
- CHAPELURE	
- BEURRE	60g
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	50 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- VINAIGRE	1/2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Faites cuire les macaronis dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez dans la casserole.
- Coupez le jambon en morceaux (pas trop petits).
- Préparez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez par une pointe de vinaigre. Salez, poivrez et muscadez. Incorporez la crème fraîche au fouet.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Arrosez les pâtes avec la sauce blanche puis ajoutez également le jambon. Homogénéisez le tout. Introduisez encore un peu de gruyère râpé. Rectifiez l'assaisonnement.
- Placez ensuite le tout dans un plat à gratin huilé, saupoudrez de fromage râpé et de chapelure.
- Enfourez environ 20 minutes.

### **Remarque:**

A partir de PL-34