

## *Gratin de Macaronis aux Chicons, Jambon et Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- MACARONIS	500 g (coupés)	- FARINE	3 bonnes c à soupe
- JAMBON CUIT	200 g	- THYM	
- CELERI	2 branches (vert)	- PAPRIKA	
- CHICON(S)	5	- ROMARIN	
- GRUYERE RAPE	100 g	- LAURIER	2 feuilles
- GORGONZOLA	150 g	- POIVRE DE CAYENNE	1 pointe de couteau
- LAIT	6 dl	- NOIX DE MUSCADE	un peu
- CHAPELURE		- SEL	
- BEURRE DE CUISSON	50 g	- POIVRE	

### Recette:

- Coupez le jambon en lanières et séparez-les.
- Coupez le gorgonzola en gros dés.
- Emincez finement les chicons et le céleri.
- Faites chauffer de l'eau salée et plongez-y les chicons et le céleri avec un peu de thym, de romarin et le laurier pendant 10 minutes. Egouttez le tout en conservant la moitié du jus de cuisson. Retirez les feuilles de laurier.
- Faites cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée pendant le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Préchauffez le four à 240°C.
- Pendant ce temps, préparez la sauce au fromage : faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et fouettez.
- Ajoutez 2 petites louches de jus de cuisson des chicons en fouettant continuellement. Incorporez le lait en continuant à fouetter.
- Retirez du feu et ajoutez le gorgonzola, la moitié du fromage râpé et un peu de thym. Salez et poivrez.
- Mélangez dans la casserole de cuisson, les pâtes, les légumes, le jambon et la sauce au fromage. Assaisonnez de poivre de Cayenne et la muscade. Versez le tout dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de chapelure, de paprika et du reste de fromage râpé.
- Enfournez 7 – 9 minutes sur position grill.

