

Gratin de Macaronis au Gouda, Sauce aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MACARONIS	500 g
- CERNEAU(X) DE NOIX	70 g
- GOUDA MI-VIEUX	150 g
- LAIT	75 cl
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	60 g
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, faites griller les cerneaux de noix dans une poêle antiadhésive puis concassez-les au mortier.
- Dans le même temps, confectionnez une béchamel assez liquide avec le beurre, la farine, le lait, sel et muscade.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Râpez le gouda.
- Egouttez alors les pâtes, versez la sauce blanche ainsi que les noix et 100 g de gouda. Mélangez-bien puis place le tout dans un plat à gratin. Répartissez le reste du gouda sur le dessus et saupoudrez de chapelure.
- Enfournez 10 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.

Remarque:

Servez une salade vinaigrette avec ce plat d'hiver ...