

Gratin de Macaronis aux Olives et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MACARONIS	500g
- CHORIZO	100g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	100g dénoyautées
- 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 pâtes dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Coupez le chorizo en dés (pas trop petits) ainsi que les olives.
- Préparez la sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez par une pointe de vinaigre. Salez, poivrez et muscadez.
- Arrosez les pâtes de sauce blanche. Ajoutez également le chorizo et les olives. Mélangez bien.
- Placez ensuite le tout dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et placez au four environ 15 minutes.

