



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Gratin de macaronis aux lardons

D'habitude, je fais mon gratin de pâtes avec une sauce béchamel. Cette fois, j'ai changé, et je l'ai fait avec une sauce toute simple, sans farine, délicieusement crémeuse et d'une belle couleur orangée grâce au cheddar.



INGREDIENTS : 4 personnes

400 g de macaronis
2 gousses d'ail
250 g de lardons fumés
15 cl de lait entier
25 cl de crème liquide
300 gr de cheddar
2 càs de chapelure
Noix de muscade
Sel, poivre

PREPARATION :

Faire cuire les pâtes suivant les indications du sachet.
Râper le cheddar. C'est rare d'en trouver du râpé mais avec le Fresh Express de Moulinex, cela ne prend que quelques minutes.
Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire rissoler les lardons avec l'ail pendant 5 minutes. Verser le lait et la crème, porter à ébullition.
Enlever du feu et incorporer 200 g de fromage. Saler légèrement, poivrer et ajouter la noix de muscade. Bien mélanger.
Verser les pâtes cuites et égouttées dans ce mélange. Bien mélanger et les verser dans un plat à gratin.
Recouvrir du reste de fromage et parsemer de chapelure.
Enfourner pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
Servir sans attendre.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>