

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## GRATIN DE MACARONIS FACON CYRIL LIGNAC

### Ingrédients :

300g de macaronis

50g d'emmental râpé

50g de beaufort

25g de beurre

25g de farine

50cl de lait

1/2 càc de noix de muscade

40cl de crème liquide

sel et poivre du moulin



### Préparation :

Faire cuire les macaronis à l'eau bouillante en comptant la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet, plus une minute. Les égoutter rapidement en les secouant et les mettre dans un saladier.

Râper le beaufort. Mélanger les deux fromages râpés et saupoudrer les macaronis avec les 3/4 de ce mélange.

# Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, remuer pendant 1 min, sur feu doux, puis ajouter le lait en fouettant. Faire cuire jusqu'à ce que la béchamel soit bien épaisse. Saler, poivrer et ajouter la muscade.

Préchauffer le four à 180°. Verser la béchamel sur les macaronis encore chauds. Mélanger soigneusement et laisser reposer 20 min. Ajouter le tiers de la crème, mélanger à nouveau et attendre encore 10 min. Ajouter un autre tiers de crème, laisser reposer une nouvelle fois, puis ajouter le reste de la crème.

Disposer les macaronis dans un plat à gratin, les garnir du reste de fromage râpé et faire gratiner le tout 20 min au four.

Servir bien chaud.