



### Gratin de gros macaroni au cantal jeune et cèpes

( Pour 4 personnes – Préparation : 10 minutes – Cuisson : 10 minutes )

#### Les ingrédients :

- 250 Grs de gros macaroni - 1/2 litre de crème liquide
- 50 Grs de beurre - 150 Grs de Cantal jeune
- 150 Grs de cèpes frais - 10 Grs d'ail haché soit 1 belle gousse
- Fleur de sel - Muscade

#### La recette :

- Cuire les macaroni 'al dente' à grande eau salée puis les refroidir pour stopper la cuisson et réservez.
- Portez à ébullition la crème liquide, le beurre, y ajouter le cantal jeune émietté pour le faire fondre puis ajoutez le sel, la muscade et l'ail haché.
- Faites revenir à l'huile les cèpes découpés en lamelles et réservez.
- Dressez vos pâtes dans un plat à gratin ou une assiette plate, répartissez harmonieusement votre crème aillée au Cantal et disposez joliment vos tranches de cèpe.
- ' *OPTIONNEL* ' : Pour un peu de croquant j'ai pris la liberté de parsemer un crumble au vieux Cantal réalisé avec 50g de farine, 50g de beurre, 50g de Cantal vieux râpé.
- Enfournez quelques minutes à 200°C pour obtenir une belle coloration.
- Bonne dégustation.

Bonne dégustation !

