

Recette : GRATIN DE "MACARONIS" AU GOUDA !

Plats



GRATIN DE "MACARONIS" AU GOUDA !

INGRÉDIENTS

400 grammes de "macaronis" (ou autres pâtes)
140 grammes de gouda au cumin
25 centilitres de crème liquide
150 grammes de lardons
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Faire cuire les "macaronis" dans un grand volume d'eau bouillante salée, le temps indiquée sur l'emballage.
2. Égoutter-les et les rafraîchir sous l'eau froide.
3. Couper la moitié du gouda en petits morceaux.
4. Dans une casserole, mettre à chauffer à feu doux, la crème et le gouda coupé en petit morceau.
5. Laisser fondre celui-ci en remuant avec une cuillère en bois.
6. Dans un récipient, mélanger les "macaronis" avec la crème au gouda.
7. Saler et poivrer.
8. Faire dorer les lardons dans une poêle sans matière grasse.
9. Égoutter les lardons et ajouter-les aux "macaronis".
10. Mélanger.
11. Verser le tout dans un plat à gratin.
12. Râper le reste du gouda au cumin.
13. Parsemer le gouda râpé sur la surface des pâtes.
14. Faire gratiner au four pendant **15 minutes**.

Un Conseil ?

Servir très chaud.

Environ 25 minutes
200°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

4
PERSONNES

C'est à vous de jouer !