

RECETTE CUISINE des GONES

GRATIN DE MACARONIS A LA FAÇON DE LA MÈRE BRAZIER

Ingrédients :pour 6 personnes

des macaronis longs
de la farine
du beurre
du lait froid
de la crème épaisse
du gruyère rapé
du sel, du poivre,
de la muscade



Recette:

Préparer une sauce béchamel :

faire fondre du beurre et ajouter lorsqu'il grésille son poids
en farine (pour 6 personnes, 50 g de chaque).

Ne pas faire trop colorer et verser le lait froid
en petites quantité en fouettant vivement.

Saler, poivre, muscader légèrement et faire cuire à feu doux
pendant 20 minutes environ (pour que l'amidon éclate
et que la sauce perde son goût de farine).

La crémier largement pour la rendre fluide.

Casser les macaronis en morceaux de 10 cm environ
et les faire cuire tres aldente dans de l'eau salée bouillante.

Beurrer un plat en porcelaine, étaler une couche de béchamel
puis ajouter les macaronis et couvrir du reste de sauce.

Saupoudrer de gruyère rappe et parsemer de noisette de beurre
avant de faire gratiner.

Servir très chaud.



Bon Appétit