

RECETTE CUISINE des GONES

GRATIN de MACARONIS

Ingrédients :

- 250 gr de macaronis
- 30 cl de lait entier
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 40 g de beurre
- 40 gr de gruyère
- 3 œufs
- 1 cuillère. à soupe d'huile
- 25 gr gros sel, sel fin, poivre du moulin

Recette:

- Porter 2 litres et demi d'eau à ébullition dans une casserole, ajouter 25 gr de gros sel. et ajoutez l'huile.
- Pour bien cuire les pâtes : Compter 1 litre d'eau et 10 g de gros sel pour 100 g de pâtes.
- Plonger 250 gr de macaronis (les couper en tubes de 5-6 cm de long avant de les cuire s'ils sont frais, ou après la cuisson s'ils sont secs) ou de penne, et les cuire 7 minutes environ tout en remuant régulièrement.
- Les pâtes doivent être al dente.
- La cuisson terminée, les prélever à l'aide d'une écumoire, les rafraîchir dans de l'eau froide et les égoutter.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Incorporer successivement, toujours hors du feu, 3 œufs la crème et le lait dans une casserole.
- Portez à ébullition sur feu doux et retirez du feu.
- Mettez le beurre à fondre dans une casserole.
- Ajoutez la crème et le lait bouillant en fouettant vivement. Assaisonnez de sel et poivre.
- Beurrer un plat à gratin, répartir les pâtes dedans, verser dessus la crème et le lait bouillant.
- Râpez le gruyère avec une râpe à gros trous. Parsemez-les uniformément de gruyère râpé.
- Glisser le plat dans le four et compter 40 minutes de cuisson à 180°C.

Bon Appétit