

Gratin de macaronis au gruyère et au jambon fumé de ma grand-mère

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 21 minutes

250 g de macaronis

1/2 cube de bouillon de légumes

2 tranches de jambon fumé sans couenne

75 grammes de gruyère râpé

45 grammes de beurre

1/2 litre de crème liquide.

sel, poivre

Faites préchauffer votre four à 220°C.

Porter l'eau des pâtes à ébullition avec 1/2 cube de bouillon de légumes. Quand l'eau bout, y ajouter les macaronis. Les faire cuire 6 minutes.

Pendant ce temps, placer les 2 tranches de jambon fumé dans un saladier et les couper en petits bouts à l'aide d'une fourchette et d'un couteau.

Y ajouter les 2/3 du gruyère (50g) et bien mélanger.

Quand les pâtes sont cuites, les égoutter. Faire fondre le beurre dans la même casserole qui aura servi à la cuisson des pâtes, y replacer les pâtes et bien mélanger le tout. Une fois le beurre fondu, verser les pâtes dans le saladier et mélangez les au jambon et au fromage.

Rajouter la crème liquide, saler et poivrer fortement. Remélanger le tout et verser dans un petit plat à gratin préalablement beurré.

Rajouter le reste de gruyère sur cette préparation et enfourner 15 minutes. Attendez que le dessus soit doré pour sortir le gratin du four.

C'est prêt à déguster et tout le monde en raffole!!!

