

Gratin de macaroni aux quatre fromages



En début de semaine je vous proposais ma [pizza aux quatre fromages](#), eh bien aujourd'hui je vous propose mon gratin de pâtes aux quatre fromages. Un gratin bien gourmand, bien réconfortant avec ce froid ! Ce gratin était vraiment succulent, bien crémeux et bien savoureux. Le fromage de chèvre, le roquefort, le gruyère râpé et la mozzarella sont vraiment des fromages qui marient très bien, j'adore les accorder ensemble dans un plat et d'ailleurs il y a une recette encore aux quatre fromages qui viendra par la suite.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

500g de macaroni

50g de gruyère râpé

1 boule de mozzarella

1/2 bûche de fromage de chèvre

100g de roquefort

Pour la sauce béchamel:

40g de beurre

70g de farine

1L de lait

Sel, poivre

Préparation:

Portez une casserole remplie d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les macaroni le temps indiqué sur le paquet. Une fois al-dente, égouttez les pâtes et mettez-les dans un grand plat allant au four.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez la sauce béchamel:

Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez-y en une fois la farine. Mélangez avec une cuillère en bois de façon à faire un roux.

Ajoutez alors le lait tout en mélangeant avec un fouet de façon à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez cuire sur feu moyen-doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Salez et poivrez. La crème reste assez liquide c'est normal.

Coupez le roquefort, le fromage de chèvre en bûche et la mozzarella en morceaux. Ajoutez à la béchamel le gruyère râpé, le roquefort ainsi que le fromage de chèvre. Mélangez puis versez sur les pâtes.

Déposez sur les pâtes les dés de mozzarella et enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.

Servez bien chaud.