

Gratin de macaroni au fromage



Qu'est-ce qu'il y a de mieux qu'un bon gratin de macaroni avec du fromage bien chaud pour se réconforter de ce temps ? Je ne sais pas mais en tout ce gratin fait partie de ces choses ! Il est tellement irrésistible ! Un vrai régal. Bien crémeux et croustillant sur le dessus, tout simplement divin, je vous le conseil si vous aussi vous êtes désespéré par ce temps !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

300g de macaroni secs

3c. à soupe de beurre + un pour le moule

3c. à soupe de farine

75cl de lait

1 petit oignon coupé en petits dés

1/2c. à café de noix de muscade râpée

100g de comté râpé

125g de gruyère râpé

Sel, poivre du moulin

Préparation:

Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée et égouttez-les. Réservez.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Enduisez un plat à gratin de 20cmX20cm de beurre.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez la farine. Mélangez. Quand ce roux commence à colorer, ôter la casserole du feu et incorporez petit à petit le lait, tout en battant afin d'éviter les grumeaux.

Ajoutez l'oignon et la noix de muscade. Remettez la casserole sur le feu et laissez cuire 15min, sans cesser de remuer, jusqu'à épaississement de la sauce.

Laissez frémir encore 15min. Incorporez le comté et la moitié du gruyère râpé. Salez et poivrez. Laissez cuire le temps que le fromage fonde.

Versez les macaronis dans le plat à gratin, nappez-les de la sauce. Couvrez du gruyère râpé restant. Enfourez 30min afin que le fromage soit bien doré.

Servez bien chaud.