

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN DE MACARONI

2 paquets macaroni longs ou buccatini de Cecco - 75cl crème liquide - 50cl lait entier - 6 càc sel fin - Tours de moulin à poivre - Noix de muscade moulue - 150g emmental râpé - Cuire al dente les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egoutter.

Préchauffer le four à 210° (th.7).

Dans un saladier fouetter la crème, le lait, le sel, le poivre et la muscade. Beurrer le plat à gratin sur les bords et le fond. Placer les buccatini en long (s'ils dépassent couper les bouts avec une paire de ciseaux, les conserver dans une boîte hermétique pour une autre recette). Verser le mélange liquide dessus. Parsemer l'emmental râpé. Disposer des noisettes de beurre. Enfourner et cuire 25 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr