

Macaroni jambon et fromage



N° DE RECETTE.: 2020077 | VERSION: 05.08.2020

Quantité	Description
1000 g	Lait
600 g	Macaroni (pas cuits)
300 g	Jambon cuit, en cubes
120 g	SAUCE BLANCHE (1718886)
	Fromage pour gratin, râpé
	Pincée de sel
	Huile

Manipulation

- 1) Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante avec du sel et de l'huile.
- 2) Laisser ensuite égoutter et refroidir les pâtes.
- 3) Mélanger la SAUCE BLANCHE et le lait dans une casserole, à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, sans grumeaux.
- 4) Porter la sauce à ébullition, à feu doux, en remuant jusqu'à l'obtention d'une belle sauce.
- 5) Mélanger la sauce blanche aux pâtes refroidies et au jambon cuit.
- 6) Mettre dans un beau plat gratin et garnir avec du fromage râpé.

Préparation

Dans un four préchauffé à 160 °C, pendant environ 30 min., en fonction de la taille du plat.

Notes

Présenter dans un plat de four ou un plat en aluminium R2C (format lasagne).

Conseil ! Mélanger un peu de fromage râpé à la SAUCE BLANCHE pour obtenir une sauce au fromage.