

# GRATIN DE MACARONIS AUX CHAMPIGNONS

Avril 2003 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 400 g de macaronis
- ★ 250 g de champignons mélangés (girolles, cèpes, mélange forestier)
- ★ 20 cl de crème fraîche entière liquide
- ★ 100 g d'emmental râpé (50 + 50)
- ★ 50 g de parmesan râpé (25 + 25)
- ★ 40 g de beurre (20 + 20)
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 3 brins de persil
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Égouttoir, Poêle, Plat à gratin

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,50 € (soit 0,75 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 mn. Faire cuire les macaronis dans une grande quantité d'eau bouillante avec le gros sel, en respectant la durée de cuisson (10 minutes environ), les égoutter. Faire cuire à feu doux les champignons avec l'huile d'arachide, l'ail et le persil finement hachés, saler et poivrer; arrêter la cuisson lorsque l'eau de végétation est presque totalement évaporée.

Dans une grande casserole, faire chauffer à feu doux la crème fraîche, ajouter les macaronis et en remuant, la moitié de chacun des deux fromages, poivrer. Dans un plat à gratin beurré avec 20 g de beurre, verser la moitié des macaronis, recouvrir avec les champignons, puis le reste des pâtes. Parsemer avec les fromages râpés restant et 20 g de beurre en petits dés. Mettre au four et laisser gratiner pendant 20 minutes.