

MACARONI AU FROMAGE

Décembre 2010 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de macaroni
- ★ 300 g de gruyère suisse
- ★ 2 oignons paille
- ★ 30 cl de crème fleurette
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 60 g de beurre (50 + 10)
- ★ 30 g de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Râpe à fromage, Faitout, Casserole, Égouttoir, Poêle, Saladier, Plat à gratin

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,35 € (soit 1,83 € par personne)




Recette :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) durant 10 mn. Râper le gruyère. Dans un faitout, porter 3 litres d'eau avec le gros sel à ébullition, verser les pâtes et les cuire selon les indications portées sur l'emballage. Les égoutter, les réserver au chaud. Peler les oignons, les couper en tranches fines, les faire suer dans 50 g de beurre à feu moyen 5 minutes en tournant régulièrement. Verser le lait et la crème dans une casserole, porter à ébullition, ajouter la moitié du fromage (150 g), laisser fondre à feu doux en remuant, couper le feu. Beurrer un plat à gratin avec le reste de beurre.

Mélanger les macaroni chauds dans un saladier avec 100 g de gruyère, saler, poivrer, verser dans le plat, napper de sauce, saupoudrer du reste du fromage, recouvrir avec les oignons et leur beurre de cuisson et mettre à four chaud pour 7 minutes. Le fromage doit être fondu mais pas gratiné.

Servir avec viandes froides, viande de veau, poulet rôti, ...

 Cette spécialité très appréciée en Suisse, utilise des fromages à pâte dure comme le *gruyère* ou l'*appenzeller* qui ne filent pas à la cuisson mais fondent facilement. L'*emmental* n'est pas adapté à cette recette.