



Gratin de macaronis & Roucoulons

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 300g de macaronis
- 6-7 tranches de jambon sec
- 50g de Noix
- 1 gousse d'ail hachée
- 5 cl de lait entier
- 120g de mascarpone
- 15g de beurre
- 15g de farine
- Poivre et noix de muscade



La préparation

- Cuire les macaronis en suivant les instructions indiquées sur l'emballage pour la cuisson.
- Réaliser la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre, puis verser la farine. Mélanger vivement avec un fouet pour faire prendre le toux. Verser le lait et fouetter vivement pour épaissir la béchamel.
- Ôtez du feu et incorporer le mascarpone, la muscade et le poivre. Fouetter pour obtenir un mélange lisse. Assaisonner selon vos goûts.
- Verser les macaronis cuits dans un grand plat allant au four.
- Ajouter les tranches de jambon sec et les noix de Grenoble.
- Verser la béchamel, et mélanger.
- Disposer par-dessus les tranches de Roucoulons.
- Enfourner dans un four préchauffé à 200 °C et faire gratiner.