

Gratin de macaronis jambon gruyère au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 31 min	Durée : 36 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 12	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour les pâtes:

320G de macaronis

600G d'eau

1 pincée de sel Pour la sauce:

300G de lait

100G de crème épaisse

50G de farine

30G de beurre

Sel et poivre

Muscade Pour la garniture:

4 tranches de jambon blanc

200G de gruyère

Etapes

Pour les pâtes :

Â»

mettre l'eau dans une casserole, ajouter le sel et faire bouillir.

Â»

Jeter les macaronis dans l'eau bouillante pendant 12 minutes.

Â»

Egoutter les macaronis.

Pour la sauce :

Â»

Mettre le lait, la crème épaisse, le beurre, la farine, le sel, le poivre, la muscade dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 9 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Pour la garniture :

Â»

Préchauffer votre four en mode grill.

Â»

Couper le jambon en morceaux, le mettre dans le bol du thermomix avec la sauce.

Â»

Ajouter la moitié du gruyère.

Â»

Régler 45 secondes sur la vitesse 3 en fonctions sens inverse.

Â»

Gratin de macaronis jambon gruyère au magimix

Mettre les macaronis dans un plat allant au four, verser la sauce par dessus et mélanger.

Â»

Parsemer du reste de gruyère.

Â»

Enfourner jusqu'à ce que votre plat soit gratiné, environ 10 minutes.