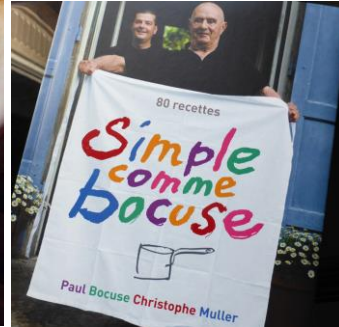


C'est le meilleur des gratins ce gratin de macaronis de Paul Bocuse.



Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 250 g de macaronis
- 60 g de beurre
- 45 g de farine
- 100g de crème fraîche épaisse (et quand on aime on ne compte pas !)
- 75 g de gruyère
- 4 râpées de noix de muscade
- 5 tours de moulin à poivre, 12 gr de sel

Préparation

- Porter le lait à ébullition, saler et poivrer, ajouter la noix de muscade.
- Cuire 3 minutes les macaronis dans de l'eau bouillante, les égoutter et les verser dans le lait chauffé et laisser cuire encore 3 minutes, puis les égoutter en conservant le lait.
- Dans une grande casserole, faire fondre le beurre sans le laisser colorer, ajouter la farine et cuire ce roux une minute.
- Verser d'un coup le lait chaud réservé en mélangeant, fouetter quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une béchamel fluide.
- Hors du feu, ajouter la crème et les macaronis égouttés, mélanger, rectifier l'assaisonnement et verser dans un plat à gratin.
- Parsemer de gruyère et mettre au four préchauffé à 170° C, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la texture devienne très crémeuse.

Et si l'envie vous prend ou selon les réserves de votre réfrigérateur, vous pouvez changer le fromage, rajouter du jambon, des champignons revenus ...

A taaaaaaaaaaaaaable !! il faut le manger chaud.