



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin de macaronis au cantal

Pour 4 personnes | Très facile

25 min | **1.76€** La portion (prix indicatif)



On ne peut pas passer à côté - en matière de gratin - aux spécialités à base de pâtes. Ici, les macaronis rencontrent le cantal.

Les ingrédients

- 225 g de Pâte Macaroni
- 60 g de Beurre doux
- 25 g de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- 600 ml de Lait demi écrémé
- 200 g de Cantal (entre deux)
- 60 g de Chapelure fine

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 230°C en fonction grill.
- 2 Portez 2 L d'eau et 20 g de gros sel (1 càs) à ébullition, puis faites cuire 225 g de pâtes selon les instructions indiquées sur le paquet.
- 3 Pendant ce temps, coupez 200 g de cantal en petits cubes.
- 4 Faites fondre 25 g de beurre dans un bol. Mélangez-le avec 60 g de chapelure et du poivre. Mettez de côté.
- 5 Égouttez les pâtes quand elles sont cuites.
- 6 Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre 35 g de beurre à feu doux.

Ajoutez 25 g de farine et mélangez pendant 1 minute.

Le mélange va devenir mousseux et à l'aspect granuleux, c'est le signe que la farine cuit.

- 7 Versez 600 ml de lait en fouettant pour bien délayer le roux. Faites cuire à feu doux pendant 3 minutes en continuant à mélanger pour faire épaissir la béchamel. Ajoutez les cubes de cantal. Mélangez jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
- 8 Ajoutez les macaronis dans la béchamel. Mélangez pour bien enrober les pâtes, puis versez-les dans votre plat à gratin. Ajoutez la chapelure croustillante dessus. Enfournez pendant quelques minutes sous le grill en surveillant bien jusqu'à ce que le dessus prenne une couleur bien dorée.
- 9 Servez immédiatement pendant que la béchamel est encore bien crémeuse !