LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Gratin de macaronis, jambon & emmental

Pour 4 personnes | **Très facile**

25 min | **2.35€ La portion** (prix indicatif)

On ne peut pas passer à coté - en matière de gratin - aux spécialités à base de pâtes. Ici, les macaronis rencontrent le jambon et de l'emmental.
Suggestion pour pimper votre recette :
Nous vous recommandons fortement d'utiliser du jambon cuit fumé qui donnera plus de profondeur à votre gratin !
Utilisez une chapelure coréenne appelée "panko", plus grosse que nos chapelures Occidentales.

Les ingrédients

- **225 g** de Pâte Macaroni
- **140 g** de Emmental rapé
- **3 tranche** de Jambon cuit
- **60 g** de Beurre doux
- **25 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **600 ml** de Lait demi écrémé
- **30 g** de Parmesan rapé
- **30 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. Faites fondre 25 g de beurre dans un bol. Mélangez-le avec 30 g de chapelure, 30 g de parmesan et du poivre. Mettez de côté.
4. Égouttez les pâtes quand elles sont cuites.
5. 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.
6. 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 140 g d'emmental râpé. Mélangez jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
7. Ajoutez les macaronis dans la béchamel. Mélangez pour bien enrober les pâtes, puis versez la moitié de ce mélange dans votre plat à gratin.
   Poivrez, ajoutez 3 tranches de jambon en morceaux et recouvrez avec le reste des pâtes.
   Finissez en mettant la chapelure dessus.
   Enfournez pendant quelques minutes sous le grill en surveillant bien jusqu'à ce que le dessus prenne une couleur bien dorée.
8. Servez immédiatement pendant que la béchamel est encore bien crémeuse !