

# alimentarium



## Mets gratinés

# Mets gratinés

## Apfelmacaroni

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

200 gr de macaroni

---

600 gr de pomme de terre ferme à la cuisson

---

240 ml de lait

---

40 gr de beurre

---

80 gr de farine

---

140 gr d'oignon

---

320 gr de lard

---

### Réalisation

- Cuire les pommes de terre, puis une fois cuites les éplucher puis couper en cube.
- Cuire les pâtes puis les refroidir.
- Réaliser la béchamel ; faire fondre une noisette de beurre puis mettre un peu de farine pour réaliser un roux, mettre le lait puis donner une ébullition jusqu'à consistance voulue.
- Hacher grossièrement le persil puis le mélanger à la béchamel.
- Sauter l'ail et les oignons coupés grossièrement puis les mettre avec la béchamel.
- Sauter le lard coupé en petits morceaux puis les mettre avec la béchamel.
- Tout mélanger, puis rectifier l'assaisonnement. Déposer le mélange dans un plat à gratin.
- Parsemer de gruyère puis enfourner 20 min à 180 degrés.