

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS LYONNAIS.



GRATIN DE MACARONIS A LA LYONNAISE

Pour 4 personnes

Ingrédients

- . 200 g de macaronis
- . 1 c. à soupe de moutarde
 - . 20 cl de lait
 - . 20 cl de crème
- . Sel et poivre blanc moulu
- . 50 g de gruyère râpé

Préparation

1. Faites cuire les macaronis à grande eau
2. Lorsqu'ils sont al dente, refroidissez-les bien pour arrêter la cuisson.
3. Préparez un appareil avec la moutarde, le lait, la crème, le sel et le poivre.
4. Mélangez avec les pâtes, versez dans un plat à gratin, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner à four chaud, environ 15 min.
5. Servez en accompagnement mais aussi en plat principal, mélangé avec des dés de jambon cuit.

Par Marc Gorgette, Le Petit Bouchon chez Georges, Lyon 1er