

Macaroni au gratin, au maigre, au gras

Pour 4 personnes.

Au maigre

250 g de macaroni, 50 g de beurre, 125 g de crème épaisse, 100 g de gruyère râpé, 125 g de lait bouilli et refroidi, 3 jaunes d'œufs, sel, poivre.

Faire cuire le macaroni à l'eau bouillante salée, l'égoutter soigneusement. Disposer en couches alternées, dans un plat beurré, le macaroni, des coquilles de beurre et du fromage râpé. Mélanger la crème fraîche, le lait et les jaunes d'œufs, verser sur la préparation. Saupoudrer de râpé et faire gratiner au four pendant un bon quart d'heure.

Au gras

250 g de macaroni, 2 l de bouillon, 70 g de beurre, 100 g de gruyère, 50 g de parmesan, sel, poivre, chapelure, jus de veau (facultatif).

Faire chauffer le bouillon jusqu'à l'ébullition, y jeter le macaroni, remuer, régler la flamme et laisser cuire. Beurrer un plat à four et râper les fromages. Egoutter le macaroni, le disposer par couches dans le plat, arroser chaque couche de beurre fondu, de jus de viande et de fromage. Terminer par une couche de chapelure, parsemer de noisettes de beurre et mettre au four jusqu'à ce que le gratin soit doré à point; l'intérieur doit rester moelleux.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.