

## Macaroni en timbale

Pour 4 personnes.

125 g de macaroni, 125 g de gruyère râpé, 4 œufs, 125 g de champignons, 1 tranche épaisse de jambon fumé, 50 g de beurre, sel, poivre, sauce tomate, chapelure.

Faire cuire le macaroni à grande eau bouillante salée. L'égoutter et lui ajouter le fromage râpé, les jaunes d'œufs, le jambon coupé en dés, les champignons émincés et étuvés au beurre, puis les blancs battus en neige. Beurrer et chapelurer un moule à pudding, y verser la préparation. Faire cuire au bain-marie et servir avec une sauce tomate.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.