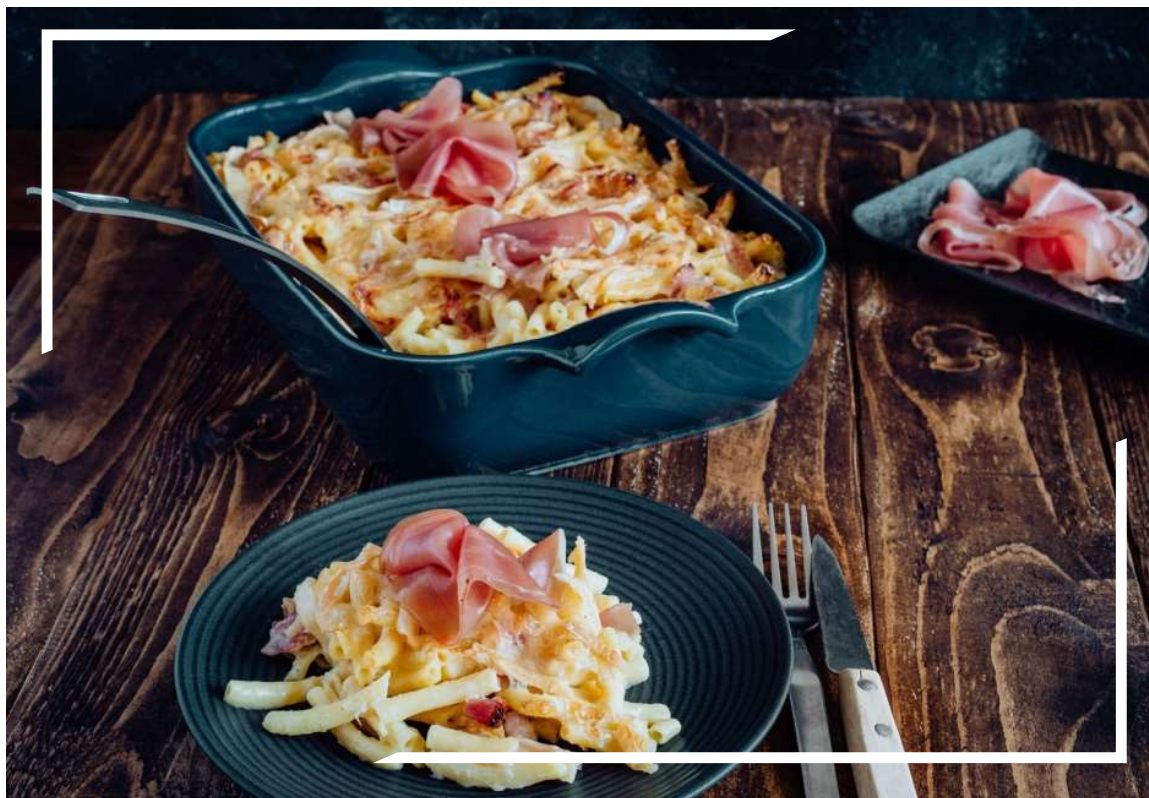


MAC & CHEESE FAÇON TARTIFLETTE & NOIX DE JAMBON



Personnes
6 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
30 minutes

Les Ingrédients

- 10 tranches de Noix de Jambon PETITGAS
- 1 Reblochon entier
- 4 tranches de poitrine fumée
- 500g de macaronis
- 5cl de vin blanc
- 30g de beurre demi-sel
- 30g de farine
- 40cl de lait
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 filet de crème liquide
- Sel / Poivre

La Préparation

- I. Faites bouillir un volume d'eau dans une grande casserole. Ajoutez les macaronis puis laissez cuire 10 min environ. Egouttez puis réservez.
- II. Épluchez puis ciselez finement l'oignon et l'ail. Ciselez la noix de Jambon en fines lamelles.
- III. Pour réaliser la béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, tout en continuant de mélanger, puis versez le lait. En fin de cuisson, ajoutez un demi reblochon coupé en fins morceaux sans cesser de remuer, ajoutez un filet de crème puis réservez.
- IV. Dans une poêle, faites fondre le beurre puis ajoutez les oignons et l'ail. Quand ils deviennent translucides, déglacez avec le vin blanc puis laissez réduire le mélange.
- V. Mélangez les macaronis avec la béchamel au reblochon, les oignons et les lamelles de noix de Vendée. Placez la deuxième moitié de reblochon coupée en tranches fines sur le dessus. Enfouissez le plat à 200 °C (th.6-7) pendant 15 min.
- VI. Avant de servir, disposez des lamelles de noix de Jambon sur le dessus.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

