

# Gratin de macaronis croustillants de Cyril Lignac

35mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 250g de macaronis cuits
- 20g de beurre
- 20g de farine
- 1 cuil. à café de moutarde
- ½ litre de lait entier
- 100g de fromage râpé type emmental / gruyère ou comté
- 100g de fromage râpé type parmesan
- 150g de pancetta ou bacon ou lardon coupés en petits morceaux
- 50g de pain de mie coupé en petits cubes de ½ cm

---

## • LES USTENSILES :

- 1 sauteuse + 1 spatule ou fouet + 1 cuillère
- 1 plat pouvant aller au four
- 1 poêle + 1 assiette recouverte d'1 feuille de papier absorbant

1.

Préchauffez le four à 200°C. Dans une poêle ou une sauteuse chaude, versez le beurre, laissez-le fondre et ajoutez la farine à feu doux, mélangez 4 minutes pour cuire l'ensemble. Ajoutez le lait. Portez à ébullition et baissez le feu. Laissez cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe 4 minutes. Ajoutez la moutarde hors du feu et mélangez de nouveau. Ajoutez les 100 premiers grammes de fromage et mélangez. Ajoutez les macaronis et continuez à mélanger. Versez dans le plat pouvant aller au four.

2.

Dans une seconde poêle chaude, déposez les cubes de viande, laissez-les colorer sur feu moyen, débarrassez-les sur une assiette avec une feuille de papier absorbant, ajoutez dans la même poêle avec le gras de cuisson les cubes de pain et faites-les colorer légèrement. Versez ensuite la viande dans le pain, mélangez ensemble. Répartissez bien sur tous les macaronis. Parsemez de parmesan. Enfournez 5 minutes au four pour que cela dore sur le dessus.