

Chaource et macaronis en gratin



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Chaource AOC](#) bien affiné

- 250 g de macaronis
- 100 g de lardons fumés
- 50 g de gruyère râpé
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- herbes de Provence
- huile d'olive

Préparation

Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée pendant 8 min. Les égoutter, les assaisonner de sel et d'un filet d'huile d'olive et les mettre de côté.

Pendant ce temps, faire revenir les oignons dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Une fois blanchis, ajouter les lardons, saler et poivrer. Laisser mijoter 7 min environ, à feu doux.

Sur votre plaque à découper, couper le fromage en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Une fois ces étapes accomplies, frotter avec l'ail et beurrer un plat à gratin, y mettre la moitié des pâtes, la moitié de la préparation aux lardons, puis des lamelles de chaource, et reproduire ces étapes une fois, avec les autres moitiés.

Finir par parsemer le plat de gruyère râpé, puis assaisonner.

Enfourner à 240°C (thermostat 8), pendant 20 min.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Chaource :

- * [Chaource en quiche](#)
- * [Chaource et pommes en brick](#)
- * [Chaource en farce de tomate](#)
- * [Chaource sur Andouillettes](#)
- * [Chaource en potage parmentier](#)
- * [Chaource en tarte soufflée](#)
- * [Chaource et figues en tarte fine](#)
- * [Chaource et macaronis en gratin](#)

RECETTE AU CHAOURCE – recette Chaource – [RECETTE AU CHAOURCE](#)