

Gaperon sur gratin de macaronis



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

- 500 gr de Macaroni
- 1 **fromage Gaperon** crémeux
- ½ litre de crème liquide
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre du moulin

Préparation

Commencer la recette en portant à ébullition la crème avec les gousses d'ail et la branche de thym, une fois la crème réduite de moitié, incorporer le **gaperon d'Auvergne** épluché de sa croûte, le laisser fondre dans la crème maintenu au chaud au bain marie. Dans une grande casserole d'eau bouillante salé, cuire les macaronis, puis les égoutter sans les rincer, grâce à l'amidon que donne les pâtes, on peut facilement les superposer de manière à former une superposition sans que le gratin s'écroule. Dresser sur le dessus la **crème de gaperon** et passer au four quelques minutes pour le gratiner correctement.