

# Gratin de macaronis au jambon et vieux Cheddar fermier



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

125 g de [fromage Cheddar](#) râpé ou Chester  
100 g jambon cuit  
250 g macaronis  
3 l eau salée  
50 g mie de pain écrasée  
40 g beurre  
+40 g beurre  
30 g farine  
15 cl lait  
2 oeufs  
sel, poivre

## Préparation

Pochez les macaronis pendant 10 minutes. Confectionnez une béchamel courte. Après cuisson, incorporez-y le fromage râpé en remuant vigoureusement sur un feu doux. Ecartez du feu. Mettez en attente. Cuisez 10 minutes, écalez et émincez finement les oeufs durs. Egouttez les macaronis. Rangez-les dans un plat à four beurré. Dessus, déposez le jambon haché en julienne (lanières étroites), puis les rondelles d'oeufs durs. Nappez avec la moitié de la sauce. Recommencez jusqu'à épuisement des composants. Nappez à nouveau. Pour finir, poudrez de chapelure de mie de pain. Arrosez d'un peu de beurre fondu. Enfouez 10 minutes à 260°.