

Jambon au Cheddar râpé



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

150 g de fromage Cheddar râpé
3 l eau
250 g macaronis
100 g jambon de Paris
50 g beurre
40 g farine
30 g chapelure
15 cl lait
2 oeufs
sel, poivre

Préparation

Cuisez les oeufs à l'état dur, égalez-les, découpez-les en minces tranches. Composez une Béchamel. Incorporez le fromage râpé, moins une pincée. Pochez les macaronis à consistance ferme 10 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Avec un peu de beurre réservé, oignez le fond du plat à gratin. Détaillez le jambon en julienne, disposez en même temps la moitié des rondelles d'oeufs durs. Nappez avec une moitié de la Béchamel. Recommencez une autre couche, terminez en semant la chapelure et la dernière pincée de Cheddar râpé. Enfouez 10 minutes à 280° pour gratiner près du haut du four.

Cette recette vous est proposé sur le blogg du site Androuet par l'utilisateur **Delphine Baurie**.

Vos commentaires: