

## GRATIN DE MACARONIS FACON CYRIL LIGNAC

Pour 4 personnes  
300g de macaronis  
50g d'emmental râpé  
50g de beaufort  
25g de beurre  
25g de farine  
50cl de lait  
1/2 cuil. à café de noix de muscade  
40cl de crème liquide  
sel et poivre du moulin



Faire cuire les macaronis à l'eau bouillante en comptant la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet , plus 1 minute. Les égoutter rapidement en les secouant et les mettre dans un saladier.

Râper le beaufort. Mélanger les deux fromages râpés et saupoudrer les macaronis avec les trois quart de ce mélange.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, remuer pendant 1 minute, sur feu doux, puis ajouter le lait en fouettant. Faire cuire jusqu'à ce que la béchamel soit bien épaisse; saler, poivrer et ajouter la muscade.

Préchauffer le four th.180°C. Verser la béchamel sur les macaronis encore chauds. Mélanger soigneusement et laisser reposer 20 minutes. Ajouter le tiers de la crème, mélanger à nouveau et attendre encore 10 minutes. Ajouter un autre tiers de crème, laisser reposer une nouvelle fois, puis ajouter le reste de la crème.

Disposer les macaronis dans un plat à gratin, les garnir du reste de fromage râpé et faire gratiner le tout 20 minutes au four.

Servir bien chaud.

