



Les plats principaux

Macaroni fromage-jambon au yaourt à la Grecque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de macaronis
1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail (écrasées)
300 millilitres de yaourt grec
3 cuillères à soupe de farine
400 millilitres de lait
100 grammes de mozzarella (râpée)
100 grammes de parmesan (râpée)
300 grammes de jambon cuit (en dés)
150 grammes d'Emmentaler (râpé)
1 cuillère à café de noix de muscade
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C. Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez la farine et cuisez 1 minute en mélangeant. Tout en mélangeant ajoutez le lait petit à petit. Ajoutez aussi le yaourt. Incorporez la mozzarella et le Parmesan et faites fondre en mélangeant. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Ajoutez les macaronis et le jambon à la sauce et mélangez bien le tout. Versez le tout dans un plat à four et répandez dessus l'Emmentaler râpé. Mettez une quinzaine de minutes sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Ustensiles de cuisine

Four

