



Les plats principaux

Macaronis au fromage avec un twist

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 brocoli (les fleurs)
3 navets (en dés)
200 grammes de champignons (en morceaux)
600 millilitres de lait demi-écrémé
3 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe de fromage (râpé)
200 grammes de jambon d'Ardenne (en lamelles)
250 grammes de macaronis
160 grammes de beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez à point le brocoli et les navets dans de l'eau légèrement salée. Rôtissez les champignons dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Cuisez les macaroni al dente puis égouttez-les.

Faites fondre de beurre dans une casserole profonde. Versez-y la farine et mélangez bien avec une cuillère en bois. Petit à petit versez le lait en mélangeant jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade. Mélangez-y le fromage et laissez fondre. Ajoutez alors le jambon.

Mélangez les macaronis à la sauce fromage et ajoutez aussi le brocoli, les navets et les champignons. Servez immédiatement.

Conseil: Une recette pratique pour éliminer des restes de fromage, de jambon ou de lard.

