



Les plats principaux

Macaronis à la sauce jambon-fromage et croquettes de macaroni sans gaspillage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les macaroni jambon-fromage

400 grammes de macaronis
200 grammes dés de jambon
400 grammes Gruyère
30 grammes de beurre
40 grammes de farine
700 millilitres de lait
1/2 citron
noix de muscade

Pour les croquettes de macaroni

50 grammes de farine
2 œufs
100 grammes de chapelure
20 grammes de parmesan
4 cuillères à soupe sriracha mayonnaise
1 poignée de persil

Méthode de préparation

Pour les macaroni jambon-fromage

Préchauffez le four à 180°C. cuisez les pâtes al dente selon les indications de l'emballage.

Faites un roux. Fondez le beurre dans une casserole et incorporez la farine. Laissez sécher le roux jusqu'à ce qu'il dégage une légère odeur de biscuit. Baissez le feu et ajoutez progressivement le lait. Remuez jusqu'à obtenir une sauce lisse et baissez le feu une fois la sauce épaissie. Retirez du feu et incorporez la moitié du fromage à la sauce, ainsi qu'un peu de jus de citron pour la fraîcheur. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Égouttez les pâtes, mélangez-les avec la sauce au fromage et les lanières de jambon. Placez les macaronis au fromage dans un plat allant au four et saupoudrez le reste du fromage. Poursuivez la cuisson 15 minutes dans le four préchauffé.

Il y en a trop ? Faites-en des croquettes de macaroni

Faites des boulettes avec les restes de macaroni jambon-fromage. (Mouillez légèrement vos mains pour faciliter la fabrication des boulettes.)

Incorporez le parmesan râpé à la chapelure. Dans un autre bol, battez les œufs puis salez et poivrez.

Roulez les boulettes successivement dans la farine, les œufs et la chapelure. Placez les croquettes au frigo une demi-heure pour les raffermir. Préchauffez la friteuse à 180 °C.

Bak de kroketjes goudbruin in de friteuse (+/- 3 minuten). Laat ze uitdruppen op een stukje keukenpapier. Frituur de bladpeterselie als garnituur en serveer de kroketten met de sriracha mayonaise.

