

Gratin de macaronis à la pomme

Ingrédients

Pour 4 personnes

plat à gratin d'env. 2,5 l
beurre pour le plat

300 g de macaronis
½ dl de vin blanc sec ou de jus de pomme
2 ½ pommes à peau rouge coupées en 2 puis en fines tranches
200 g de jambon coupé en lanières
½ cc de sel, un peu de poivre
200 g de Tilsit rouge coupé en dés

Liaison:

1,5 dl de crème
0,5 dl de lait
1 oeuf
1 cs d'amidon de maïs
un peu de noix de muscade
2 pincées de sel

Streusel:

75 g de Tilsit rouge grossièrement râpé
½ pomme à peau rouge grossièrement râpée
2 cs de chapelure
2 pincées de sel, un peu de poivre



Préparation

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 30 minutes
Prêt en 50 minutes

1. Cuire les macaronis al dente dans de l'eau frémissante salée, égoutter.
2. Porter le vin ou le jus de pomme à ébullition dans la même casserole, ajouter les tranches de pomme, laisser infuser env. 2 min. Incorporer les macaronis et le jambon, assaisonner, verser le tout avec les dés de Tilsit dans le plat à gratin beurré.
3. Liaison: mélanger tous les ingrédients, verser sur les macaronis.
4. Streusel: mélanger tous les ingrédients, répartir sur les macaronis.
5. Cuire env. 20-30 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

Remplacer les pommes fraîches par des rondelles de pommes séchées.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 800 kcal; protéines: 43 g; lipides: 34 g; glucides: 78 g.