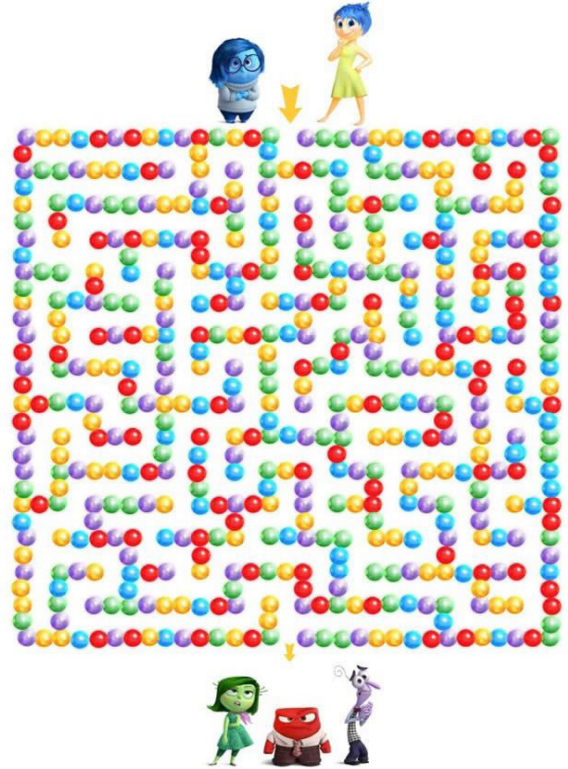


L'atelier MJC N°17

Coloriage du jour 1



Jeu du jour



Coloriage du jour 2



La recette du jour : gratin de macaronis



Ingrédients pour 4 pers. :

250 gr de macaronis • 75 cl de lait • 60 gr de beurre • 45 gr de farine • 200 gr de crème fraîche • noix de muscade en poudre • comté

Préparation :

Dans une grande casserole d'eau bouillante, faites cuire les macaronis. Dans une seconde casserole, faites chauffer le lait avec un peu de sel, de poivre et de noix de muscade.

Dans une troisième casserole, faites fondre le beurre pour réaliser un roux. Une fois qu'il est liquide, ajoutez la farine, puis mélanger à l'aide d'un fouet. Mélangez le roux obtenu et le lait afin d'obtenir une béchamel onctueuse. N'oubliez d'égoutter vos macaronis lorsqu'ils sont cuits.

Complétez la béchamel avec la crème fraîche et du comté râpé. Mélangez le tout.

Disposez les macaronis dans un plat à gratin. Versez la béchamel sur les macaronis, puis râpez de nouveau du comté sur le tout.

Enfournez à 200° (en mode grill) jusqu'à ce soit bien gratiné.