

# MACARONI JAMBON, FROMAGE ET POIREAUX

🕒 30mn 🧑 4 pers. 🍳 Facile



Chianti - Colli Senesi



## INGREDIENTS

- Penne
- Poireaux
- Jambon
- Gruyère râpé
- Farine
- Beurre
- Lait
- Noix de Muscade
- Citron
- Poivre
- Sel



Be-Farm



contact@be-farm.be



## PREPARATION

- ① Faites cuire les penne selon les instructions mentionnées sur l'emballage. Faites blanchir les poireaux pendant 1 à 2 minutes. Egouttez.
- ② Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez vigoureusement. Tout en continuant à mélanger, incorporez peu à peu le lait. Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit consistante et lisse. Retirez du feu. Incorporez la moitié du fromage que vous avez préalablement râpé. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez un peu de jus de citron pour donner du pep à la sauce.
- ③ Disposez les penne, le jambon et les poireaux dans un plat allant au four. Nappez de béchamel. Recouvrez la préparation avec le reste de fromage râpé. Saupoudrez éventuellement de chapelure. Passez 3 à 5 minutes sous le gril jusqu'à ce que le plat soit doré.