GRATIN DE MACARONI AVEC LA VACHE QUI RIT® PROFESSIONEL

Avec La vache qui rit® professionnel l’original seau 5.5 kg La vache qui rit® professionnel l’original terrine 1kg

Par Jean-François Piège

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR *2* PORTIONS

250 g de macaroni

sel

50 ml de crème liquide

100 ml d'eau de cuisson des pâtes

400 g de fromage La vache qui rit® Nature

poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire les macaroni pendant 7 minutes dans un grand volume d’eau salée. Une fois cuit, les égoutter sans les refroidir. Garder une partie de l’eau.
2. Dans une casserole, réunir la crème et l’eau des macaroni. Ajouter La Vache qui rit® et mélanger au fouet jusqu’à l’obtention d’une texture nappante et onctueuse.
3. Tailler les macaroni puis les enrober dans la crème de La Vache qui rit®.
4. Beurrer un plat à gratin puis verser l’appareil et le faire gratiner au four à 220°C pendant 2 à 3 minutes.
5. Donner un tour de moulin à poivre à la sortie du four et servir chaud.

Astuce du chef

1. La Vache qui rit® apportera plus de légèreté à ce gratin et le rendra plus digeste à la dégustation. Rapidité d’exécution et très bonne tenue à chaud.

La vache qui rit® professionnel l’original seau 5.5 kg

La vache qui rit® professionnel l’original terrine 1kg