



PLAT PRINCIPAL

MACARONIS DU CHALET



★★★★☆ (164)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 400 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 ½ cc de sel
- 250 g de macaronis
- 100 g de lardons
- 2 dl de crème entière
- 100 g de gruyère râpé
- poivre moulu
- 1 botte de persil finement haché

Quartiers de pommes

- 4 pommes
- 1 bâton de cannelle
- jus de pomme

PRÉPARATION

- 1 Éplucher les oignons et les couper en rondelles. Hacher finement l'ail. Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes.
- 2 Faire chauffer l'eau et la saler lorsqu'elle commence à bouillir. Ajouter les pommes de terre et les macaronis et laisser cuire à feux doux pendant env. 7 minutes.
- 3 Entre-temps, faire dorer les oignons, l'ail et les lardons dans une poêle antiadhésive. Les sortir et les mettre de côté.
- 4 Jeter l'eau de cuisson des macaronis et des pommes de terre. Mettre la crème et le fromage dans la poêle et poivrer. Incorporer soigneusement les macaronis et les pommes de terre, recouvrir et faire cuire pendant environ 3 minutes. Ajouter le persil et mélanger. Répartir le mélange de lard et d'oignons dessus.
- 5 Éplucher les pommes et les couper en quatre. Retire les graines et découper en quartiers. Ajouter le jus de pomme et le bâton de cannelle et faire cuire les quartiers de pommes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Servir avec ou à côté selon ses préférences.