

# Mac & Cheese au Jambon



## Ingédients

- ✓ 260 g de macaronis
- ✓ 1 litre de bouillon de volaille
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 8 tranches de jambon supérieur
- ✓ 175 g de cheddar
- ✓ 75 g d'emmental
- ✓ 30 g de beurre + (20 g pour le plat à four)
- ✓ 30 g de farine
- ✓ 350 ml de lait
- ✓ 150 ml de crème liquide
- ✓ sel, poivre
- ✓ 1 pincée de noix de muscade

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

### Étape 1

Cuire les macaronis dans le bouillon de volaille frémissant, égoutter puis refroidir sous l'eau froide.

### Étape 2

Mélanger à un filet d'huile d'olive et y ajouter le jambon taillé en dés. Râper le cheddar et l'emmental.

Réaliser la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter la farine. Mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'une légère coloration.

### Étape 3

Verser le lait et la crème chaude progressivement, tout en mélangeant à l'aide du fouet. Cuire pendant 3 à 4 minutes. La béchamel doit être homogène et légèrement épaisse.

### Étape 4

Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade râpée. Ajouter les 3/4 du fromage râpé. Mélanger ensemble les macaronis et la béchamel.

### Étape 5

Beurrer un plat à four, y verser les pâtes au jambon et le fromage. Saupoudrer le restant de fromage et de chapelure. Cuire au four pendant 20 minutes.

## Le produit phare



# Bon appétit !