

Gâteau de macaronis



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Gâteau et macaronis! Drôle d'association me direz-vous! Et pourtant! Suivez-nous dans notre cuisine... Vous allez être étonnés!

Ingrédients

- 200 g de macaronis
- 200 ml de crème
- 200 ml de sauce tomate
- 100 g de fromage râpé
- 100 g de jambon
- 3 oeufs
- sel
- poivre
- moulin 5 baies

Préparation

- 1 Faites cuire les macaronis dans un grand volume d'eau "al dente". Égouttez-les.
- 2 Coupez le jambon en petits dés. Râpez le fromage. Cassez les oeufs dans un saladier. Battez-les en omelette. Ajoutez-y le jambon et le fromage râpé. Salez et poivrez. Donnez un tour de moulin de 5 baies. Mélangez soigneusement.
- 3 Ajoutez, alors, les macaronis à cette préparation. Mélangez.
- 4 Prenez un moule allant au four. Mettez une couche de crème fraîche. Puis une couche de macaronis. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 Faites cuire votre gâteau dans un four à 200° pendant 30 minutes. Au moment de servir coupez votre gâteau et servez-le accompagné d'une sauce tomate. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

