

Gratin de pâtes aux quatre fromages



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les gratins... Plats de terroir... Recettes de nos parents ou grands-parents... Un délice à chaque fois!

Ingrédients

- 400 g de pâtes
- 100 g de bacon
- 100 g de bleu d'auvergne
- 100 g de chèvre
- 100 g de camembert
- 100 g d'emmental
- 5 litre de lait
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- sel
- poivre
- muscade

Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes "al dente" et égouttez-les. Coupez les fromages en morceaux réguliers. Râpez l'emmental.
- 2 Préparez la sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez-y la farine et remuez. Incorporez, alors, le lait froid d'un seul coup. Salez, poivrez. Ajoutez aussi une pointe de muscade.
- 3 Laissez mijoter sur feu doux, sans cesser de remuer pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 4 À ce moment là, incorporez le bacon et les fromages sauf l'emmental.
- 5 Mettez les pâtes égouttées dans un plat à gratin beurré. Répartissez la sauce béchamel sur le dessus. Saupoudrez d'emmental râpé. Glissez dans un four à 200° pendant 20 minutes.
- 6 Servez aussitôt accompagné d'une salade verte! 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

