

Gratin de macaronis au cheddar, champignons et lardons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Votre béchamel ne doit pas être trop épaisse. Le cheddar fait toute la différence pour ce plat de pâtes très savoureux.

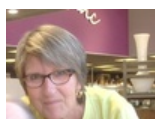
Ingrédients

- 250 g de macaronis
- 250 g de champignons de paris
- 2 chicons
- 75 g de cheddar râpé
- 200 g de lardons
- pour la béchamel :
 - 75 cl de lait
 - 4 cs de farine
 - 5 cs de beurre
 - 1 pincée de muscade
 - poivre
 - sel

Préparation

- 1 Nettoyez et émincez les chicons et les champignons.
- 2 Dans une poêle, faites revenir les lardons puis placez-les sur du papier absorbant. Faites revenir les légumes avec un peu de beurre pendant 15 min.
- 3 Pour la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre, incorporez la farine, mouillez avec le lait et laissez épaissir en fouettant. Ajoutez la noix de muscade, poivrez mais ne salez pas à cause des lardons.
- 4 Ajoutez le cheddar, les lardons et les légumes dans la béchamel et faites chauffer doucement.
- 5 Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Pendant ce temps, faites cuire vos pâtes dans une grande casserole d'eau salée et égouttez-les.
- 6 Versez les pâtes dans un plat à gratin, ajoutez la béchamel, mélangez et couvrez d'un peu de cheddar râpé. Faites gratiner 15 min.
- 7 Servir bien chaud. Bonne dégustation !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

