

Macaronis caulinara



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

2,5 kg de macaronis Ardo

1 kg de purée de chou-fleur Ardo

1 kg de brocolis en fleurettes Ardo

400 g de jambon cuit

300 g d'emmental râpé

4 dl de lait

4 dl de crème

Sel et poivre

Noix de muscade

Préparation

1. Portez le lait et la crème à ébullition et ajoutez la purée de chou-fleur. Portez à nouveau à ébullition et assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Pour terminer, ajoutez 200 g de fromage râpé.
2. Faites brièvement cuire les fleurettes de brocoli à la vapeur et coupez le jambon en dés.
3. Mettez les macaronis dans un plat à gratin, et ajoutez les brocolis et les dés de jambon. Versez la sauce au chou-fleur par-dessus et recouvrez avec le reste du fromage.
4. Enfournez à 180 °C pendant 30 à 40 minutes.

Allergènes

Gluten

Milk

