GRATIN DE PâTES AU JAMBON



Le gratin de pâtes est le repas de semaine par excellence quand il faut aller vite et plaire à toute la famille. Faites cuire les pâtes al dente, préparez une béchamel rapide.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 400g de pâtes (penne ou macaroni)
- 200g de jambon blanc en dés
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 40 cl de lait
- 120g de gruyère râpé
- Muscade
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites cuire les pâtes al dente. Égouttez-les.

Etape 2
Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis le lait progressivement. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Ajoutez la moitié du fromage.

Etape 3
Mélangez les pâtes, le jambon et la béchamel. Versez dans un plat, parsemez du reste de gruyère. Enfournez 15 minutes sous le grill jusqu'à ce que ce soit doré.