

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. Enfourez 15 minutes sous le grill jusqu'à ce que ce soit doré.