

## Macaronis aux épices des alpages



### Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 l de lait
- 1 feuille de laurier
- 2 clous de girofle
- noix de muscade, paprika, sel
- 1 gousse d'ail coupée en lamelles
- 1/2 petit piment rouge coupé en rondelles, év. Épépiné
- 500 g de pommes de terre à chair ferme, pelées et coupées en bâtonnets
- 400 g de carottes pelées et coupées en bâtonnets
- 200 g de pâtes (macaronis, p.ex.)
- 150 g de fromage d'alpage râpé
- 3-4 cs de ciboulette finement ciselée, pour décorer

### Préparation

Porter à ébullition tous les ingrédients jusqu'au piment inclus. Ajouter les pommes de terre, les carottes et les pâtes, cuire *al dente* à découvert pendant 12-15 minutes en remuant fréquemment. Le liquide doit presque entièrement s'évaporer.

Incorporer le fromage juste avant de servir et parsemer de ciboulette.

Conseil: Servir avec des dés de lard ou des rondelles d'oignon grillés et de la compote de pomme.