

# Macaronis du chalet à la tessinoise



## Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre de taille moyenne
- 200 g de cornettes
- 200 g de fromage d'alpage tessinois AOP ou d'un autre fromage d'alpage à pâte dure
- 100 g de lardons
- 2,5 dl de crème entière
- sel, poivre, noix de muscade
- 1 oignon
- beurre

## Préparation

Couper les pommes de terre en petits morceaux, cuire 5 min dans de l'eau salée. Ajouter les cornettes et cuire le tout *al dente*.

Pendant ce temps, râper le fromage d'alpage et préchauffer le four à 220 °C.

Hacher finement l'oignon, faire revenir dans le beurre avec les lardons.

Chauffer la crème, ajouter  $\frac{3}{4}$  du fromage râpé, assaisonner de poivre et de noix de muscade.

Égoutter les cornettes et les pommes de terre, incorporer au mélange crème-fromage et mettre dans un plat à gratin. Garnir d'oignon, de lardons et du reste de fromage.

Cuire env. 30 min au four, jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme.

Servir avec une salade ou de la compote de pommes.