

Les macaronis du chalet de Katharina



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 oignons
- lardons, selon les goûts
- un peu de beurre
- 5 pommes de terre de taille moyenne
- 500 g de macaronis
- 100 ml de crème
- 150 ml de lait
- un peu de yogourt ou de crème acidulée
- poivre, sel et noix de muscade
- 300-500 g de fromage d'alpage râpé

Préparation

Peler les oignons, les couper en rondelles et les faire griller avec les lardons dans le beurre fondu.

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les mettre dans une casserole avec de l'eau. Faire chauffer l'eau et lorsqu'elle bout, y ajouter les macaronis. Cuire les macaronis selon les instructions figurant sur l'emballage.

Mélanger la crème, le lait et le yogourt ou la crème acidulée et porter à ébullition. Assaisonner avec du poivre, du sel et un peu de noix de muscade.

Superposer tour à tour les pommes de terre, les macaronis et le fromage d'alpage râpé dans un grand plat à gratin. Répartir les oignons et les lardons par-dessus. Napper de sauce chaude à la fin.

Servir les macaronis du chalet avec de la compote de pommes. Bon appétit!