

Macaronis bacon et poireaux



6 personnes



10 minutes



facile

Ingrédients

- 250 gr de macaronis
- 2 poireaux
- 10 tranches de bacon
- 10 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 cl de lait
- 70 gr de gruyère râpé
- chapelure
- sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 210 °C.

Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire 3 minutes les macaronis.

Couper la partie blanche des poireaux en rondelles.

Dans une autre casserole d'eau bouillante, faire cuire 10 minutes les poireaux.

Dans une poêle, faire griller les tranches de bacon.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et le lait.

Laisser cuire 5 minutes. Puis ajouter la moitié du gruyère râpé.

Dans un plat à gratin mélanger les pâtes, le bacon, les poireaux, la sauce. Étaler sur toute la surface le reste de gruyère râpé. Soudoyer de chapelure.

Enfourner 20 minutes.