Gratin de macaroni au fromage & viande hachée

Menus enfants · France



20 min
PREPARATION

55 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile
DIFFICULTE

Ingredients

- **de viande hachée de bœuf**
  300 g
- **de macaronis**
  350 g
- **oignon moyen finement haché**
  1
- **gousses d'ail hachées**
  2
- **d'huile au choix**
  2 c. à soupe
- **de beurre**
  30 g
- **de farine**
  30 g
- **de lait**
  50 cl
- **de fromage râpé (emmental, cheddar ou mozzarella)**
  250 g
- **de parmesan râpé (facultatif)**
  50 g
- **de paprika**
  1 c. à café
- **pincée de noix de muscade**
  1
- **pincée de sel selon le gout**
  1

Persil frais haché pour la décoration
0

Preparation

1
Cuire les macaronis: Faites cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les indications du paquet. Égouttez-les lorsqu'ils sont "cuits", puis réservez.

2
Préparer la viande: Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile de votre choix. Faites revenir l'oignon pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez l'ail puis la viande hachée. Assaisonnez avec : * le paprika, * le sel, * le poivre. Faites cuire environ "8 minutes" en émiettant la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réservez.

3
Préparer la sauce au fromage Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez au fouet pendant 1 minute afin d'obtenir un roux. Versez progressivement le lait chaud tout en fouettant. Laissez épaissir à feu doux. Ajoutez : * la noix de muscade, * 200 g de fromage râpé. Mélangez jusqu'à obtenir une sauce bien lisse et crémeuse.

4
Mélanger le tout Dans un grand saladier, mélangez : * les macaronis, * la viande hachée, * la sauce au fromage. Remuez délicatement afin d'enrober uniformément les pâtes.

5
Gratiner: Versez la préparation dans un plat à gratin légèrement beurré. Parsemez le reste du fromage râpé ainsi que le parmesan. Enfournez dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à obtenir une belle croûte dorée et gratinée.

6
Dressage: Laissez reposer le gratin 5 minutes avant de servir. Parsemez de persil frais.

Conseils du chef

Faites cuire les macaronis al dente, car ils continueront de cuire au four sans devenir trop mous.

* Utilisez un mélange de fromages (cheddar, emmental, mozzarella et parmesan) pour un gratin encore plus fondant et savoureux.

* Chauffez légèrement le lait avant de préparer la béchamel afin d'obtenir une sauce lisse et sans grumeaux.

* Faites bien dorer la viande hachée avant de l'incorporer : cela développe davantage de saveurs.

* Pour une croûte encore plus croustillante, ajoutez une fine couche de chapelure mélangée à un peu de parmesan sur le dessus avant d'enfourner.

* Vous pouvez enrichir le gratin avec des champignons, des épinards ou des dés de poivrons pour une version plus complète.