

## GRATIN DE MACARONIS



Pour 4 personnes :

- 280 g de macaronis
- 2 tranches de jambon cuit découenné et dégraissé
- 1/2 oignon
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 verre de lait
- gruyère ou parmesan
- chapelure
- beurre
- huile
- sel et poivre

Faites bouillir l'eau des pâtes avec le cube de bouillon de volaille. Cuire les macaronis selon le temps indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, faites revenir l'oignon pelé et émincé dans un peu d'huile, ajoutez les tranches de jambon coupés en petits morceaux et les champignons égouttés. Salez, poivrez. Laissez mijoter le temps de la cuisson des pâtes. Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les pâtes égouttées avec les autres ingrédients et versez le tout dans un plat allant au four beurré.

Saupoudrez de gruyère et couvrez avec la chapelure. Déposez sur la chapelure des noix de beurre puis enfournez pour 10 minutes.