

Gratin de pâtes, jambon et fromage râpé

Ingrédients

- 500 g de pâtes
- 6 tranches de jambon blanc
- 150 g de fromage râpé

Pour la béchamel :

- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 2 pincées de noix de muscade
- 1 litre de lait
- sel, poivre



1-Préchauffez le four à 200°C.

2-Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet .Egouttez les puis déposez les dans un plat à gratin.

3- Dans une casserole, faire fondre le beurre .Ajoutez la farine, la muscade et le sel .Quand la farine forme une boule, versez le lait. Laissez cuire quelques minutes.

4- Mélangez les pâtes, la béchamel et le jambon coupé en morceaux.

5-Recouvrir de fromage râpé.

6-Enfournez pour 20 minutes.

Bon appétit !

Marius