Macaroni gratinés aux trois fromages

Des macaroni nappés d'une sauce filante à trois fromages puis gratinés. Le plat préféré des enfants.

4 personnes	10 min préparation	40 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de macaroni
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 600 ml de lait
- 60 g d'emmental râpé
- 60 g de comté râpé
- 60 g de mozzarella râpée
- 1 pincée de noix de muscade
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Cuire les macaroni dans de l'eau bouillante salée selon le temps du paquet, puis égoutter.
2. Mettre beurre, farine, lait, muscade et sel dans le bol.
3. Cuire la béchamel.
   7 min / 90°C / vitesse 4
4. Ajouter la moitié des fromages et mélanger.
   30 sec / vitesse 3
5. Mélanger les macaroni et la sauce dans un plat, parsemer du reste des fromages.
6. Gratiner 20 minutes à 200°C.

Le conseil de Tiha
Cuis les macaroni 2 minutes de moins que le paquet : ils finissent de cuire au four.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.