

Gratin de pâtes réconfortant

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de macaronis
- 1 cuillère à soupe de farine
- 60 g de beurre
- ½ litre de lait
- 1 poireau
- 1 courgette
- ½ ravier de champignon
- Sel & poivre
- Muscade

Préparation :

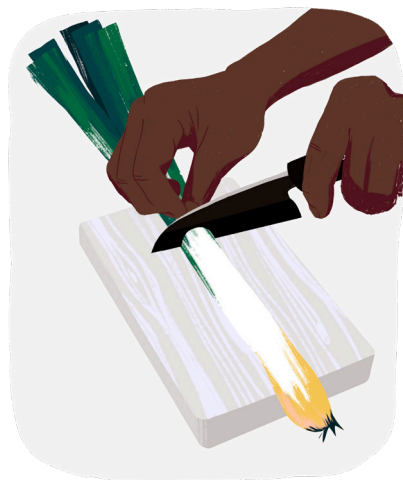
1/ Commencez par faire cuire les pâtes (je cuis toujours 2 minutes de moins que le temps indiqué pour qu'elles soient *al dente*, surtout si elles vont au four après).

2/ Préparez la béchamel. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et ajoutez le lait petit à petit en mélangeant vivement avec un fouet pour éviter de faire des grumeaux. Ajoutez sel, poivre et muscade.

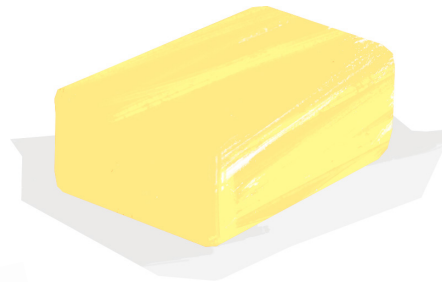
3/ Émincez le poireau, les courgettes et les champignons et faites revenir dans une poêle un peu d'huile.

4/ Mélangez tous les ingrédients et dégustez directement.

Pour plus de gourmandise, dispersez un peu de gruyère et faites gratiner au four.



Bon appétit !



Marie Gourmandise

Moi c'est Marie. J'ai 34 ans. J'habite la jolie ville de Bruxelles, où il fleurit bon le chocolat et les gaufres au sucre.

La cuisine, elle m'a cueillie très jeune. Elle m'a d'abord amadouée gentiment en touillant dans les casseroles, en goûtant discrètement les plats qui mijotaient, en léchant les marquises.

Puis, il y a eu les premiers dîners avec les copains, les têtes-à-têtes en amoureux, les soirées entre copines... et avant même que je ne m'en rende compte, les livres de cuisine et autres ustensiles culinaires sont devenus mes cadeaux préférés...

Mais la cuisine c'est surtout de la convivialité, de la générosité... D'où mon envie de partager avec vous les recettes élaborées au gré de mon inspiration, celles trouvées sur le blog des copines ou même les classiques indémodables qui nous rappellent notre enfance...

Depuis peu, je suis moi-même devenue Maman. Il est désormais temps de créer de nouveaux souvenirs pour mon petit garçon Louis que ce soit en passant par la cuisine ou dans notre vie de tous les jours.

Instagram: mariegourmandise
Facebook: Marie/GourmandiseBxl/about
site internet: www.mariegourmandise.com

