



### **Mac and cheese façon tartiflette et jambon cru Aoste**

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 4 tranches de jambon cru Fines et Fondantes Aoste
- Un Reblochon entier
- 500 g de macaronis
- 5 cl de vin blanc
- 30 g de beurre demi-sel
- 30 g de farine
- 40 cl de lait
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- Un filet de crème épaisse
- Sel et poivre

1. Faire bouillir un volume d'eau dans une grande casserole.
2. Ajouter les macaronis puis laisser cuire une dizaine de minutes. Les égoutter puis réserver.
3. Éplucher puis ciseler finement l'oignon et l'ail.
4. Ciseler le jambon cru en fines lamelles.

5. Pour réaliser la béchamel, dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine, tout en continuant de mélanger, puis ajouter le lait.  
En fin de cuisson ajouter un demi reblochon coupé en fins morceaux sans cesser de remuer, ajouter un filet de crème puis réserver.
6. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les oignons et l'ail. Quand ils deviennent translucides déglacer avec le vin blanc puis laisser réduire le mélange.
7. Mélanger les macaronis avec la béchamel au Reblochon, les oignons et les lamelles de jambon cru Aoste. Placer la deuxième moitié de Reblochon coupée en tranches fines sur le dessus. Enfourner le plat à 200°C pendant 15 minutes.

### **Le + Aoste**

Avant de servir, disposer des lamelles de jambon cru Aoste au-dessus.

© Aoste