

Gratin de macaronis à la coppa, en mini-cocottes

Allons faire un p'tit tour chez nos voisins italiens avec ces délicieux gratins de macaronis....Les gratins de pâtes sont si simples à faire...Ils sont croustillants au-dessus et moelleux en-dessous...



Pour 8 personnes

500 g de macaronis
1 gousse d'ail
30 g de beurre
2 CS d'origan séché
250 g de crème liquide allégée (25 cl)
100 g de coppa
200 g de comté

Faire bouillir de l'eau additionnée de sel et y plonger les macaronis, pendant 7 min environ.

Garder un bol du jus de cuisson (à garder pour tout à l'heure).

Egoutter les macaronis.

Préchauffer le four à 180°C, sur position grill.

Dans une casserole, faire blondir légèrement le beurre (ne pas faire brûler) en ajoutant la gousse d'ail. Mélanger bien à feu doux pendant 5 min. Arrêter le feu. Oter la gousse d'ail (à garder pour ailler le plat).

Ajouter les macaronis, 150 g de comté râpé, l'origan, la crème, la coppa découpée en lanières et le jus de cuisson réservé. Bien mélanger le tout.

Ailler et beurrer 8 mini-cocottes (ou un grand plat à gratin, si vous n'avez pas de mini-cocottes). Verser les macaronis. Parsemer la surface du reste de comté râpé.

Enfourner pendant environ 30 à 40 min. A servir avec une salade verte, c'est excellent !

Source : Ottoki, inspirée d'une recette du magazine "Saveurs".