

## gratin de macaronis carbonara

Pour 6 à 8 personnes :

500g de macaronis

2 gousses d'ail

200 g de lardons fumés

20 cl de lait entier

20 cl de crème épaisse

300 g de cheddar râpé (sinon du gruyère ou du comté)

noix de muscade

1 – Préchauffez le four à 210° (th 7). Dans une grande quantité d'eau salée, faites cuire les pâtes très *al dente*.

2- Pendant ce temps, dans une grande poêle , faites rissoler les lardons avec l'ail pendant 5 mn. Versez le lait et la crème, portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez 200g de fromage. Salez légèrement, saupoudrez de noix de muscade râpée et poivrez généreusement.

3- Versez les pâtes dans ce mélange, remuez et garnissez-en un plat à gratin. Couvrez avec le reste de fromage. Enfournez pendant 10 mn. Dégustez aussitôt.