

## La recette de 20 minutes

### Macaronis au fromage avec compote de pommes

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pommes de terre fermes à la cuisson
- 350 g de macaronis, sel
- 200 g de fromage de montagne ou de tilsit doux
- 1,5 dl de demi-crème

**1.** Pour la compote, éplucher les pommes, les évider et les couper en quartiers. Les mélanger dans une casserole avec le reste des ingrédients et porter à ébullition. Laisser mijoter jusqu'à tendreté. Retirer la cannelle et le citron, laisser tiédir.

**2.** Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Les précuire dans un grand volume d'eau salée durant 5-6 min. Ajouter les pâtes et poursuivre la cuisson pendant 10 min; les ingréd-

Compote de pommes:

- 800 g de pommes p. ex. golden delicious
- 1 petit bâton de cannelle
- ¼ de citron, ½ cs de sucre
- 1 dl d'eau

dients doivent rester assez fermes. Egoutter soigneusement.

**3.** Préchauffer le four à 170 °C. Détailler le fromage en cubes de 1 cm, les mélanger avec les pommes de terre et les pâtes. Répartir dans un plat à gratin. Arroser de crème.

Faire cuire au milieu du four durant env. 25 min. Servir avec la compote.

**Valeurs nutritives par personne, environ:** 28 g de protéines, 23 g de lipides, 105 g de glucides, 3100 kJ / 750 kcal



Recette créée par

**cuisine de saison**  
www.saison.ch

6 mois pour Fr. 20,-

**Commandez votre  
abonnement d'essai!**

abonnements@saison.ch

Téléphone: 0848 877 848

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

*Titel*

20 Minutes Genève

20 Minutes Lausanne

*Auflage*

97'808

109'304