

# Gratin de macaronis et streusel de Tilsit



Conseil: Remplacer les pommes fraîches par des rondelles de pommes séchées.



## Ingrédients

- 300 g de macaronis
- ½ dl de vin blanc sec ou de jus de pomme
- 2 ½ pommes à peau rouge, en rondelles
- 200 g de jambon, en lanières
- ½ cc de sel, un peu de poivre
- 200 g de TILSIT ROUGE, en dés

## Nappage

- 1 ½ dl de crème
- ½ dl de lait
- 1 œuf
- 1 cs d'amidon de maïs
- Un peu de noix de muscade
- 2 pincées de sel

## Streusel

- 75 g de TILSIT ROUGE, grossièrement râpé
- ½ pomme à peau rouge, grossièrement râpée
- 2 cs de chapelure
- 2 pincées de sel, un peu de poivre

Pour 4 personnes

Préparation: env. 25 minutes

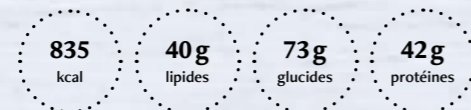
Cuisson: env. 30 minutes

Pour un grand moule d'env. 2½ litres résistant au four

Difficulté: facile

1. Cuire les macaronis al dente dans de l'eau frémissante salée, égoutter.
2. Porter le vin à ébullition dans la même casserole, ajouter les quartiers de pomme, cuire pendant 2 minutes environ. Incorporer les macaronis et le jambon, assaisonner, les verser dans le moule préparé avec les dés de TILSIT.
3. Nappage: mélanger la crème avec les ingrédients restants, verser sur les macaronis.
4. Streusel: mélanger le TILSIT avec les ingrédients restants, répartir sur les macaronis.
5. Cuisson: entre 20 et 30 minutes environ sur la grille du milieu du four préchauffé à 220 °C.

## Valeurs nutritives par portion



Vidéo de la recette  
[www.tilsiter.ch/rec8](http://www.tilsiter.ch/rec8)

