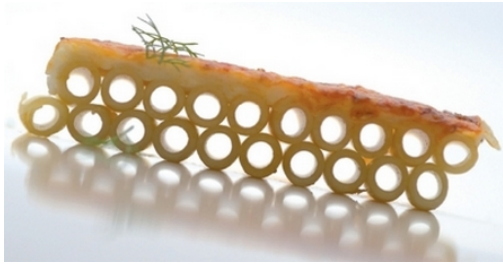


Mon meilleur gratin de macaroni fumé

28/02/2018 à 10h09

Par [Philippe Lafargue](#)



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g de macaroni
- 1/2 botte d'estragon
- 80 g de ventrèche paysanne fumée
- Nuoc Mam
- Huile d'olive extra vierge
- 100 g de vieux brebis
- 2 œufs

Préparation :

- Faites cuire les macaroni al dente, dans de l'eau bouillante salée;
- Détaillez la ventrèche en fins lardons;
- Mélangez-les avec les œufs, du poivre du moulin, le Nuoc Mam, l'estragon et le vieux brebis râpé;
- Huilez le plat au four;
- Rangez en parallèle les macaroni;
- Parsemez le mélange sur les macaroni;
- Gratinez à four très chaud jusqu'à coloration;
- Découpez en bandes étroites.

L'astuce du chef :

Vous pouvez remplacer l'estragon par une autre herbe de saison de votre choix.