Macaronis des Alpes au lard et au fromage de montagne

Mon choix.

Durée totale: 45 min

Temps actif: 45 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

150 g	lardons de porc suisse
2	pommes acidulées, p. ex. boskoop
1 dl	jus de pomme
200 g	oignons
1	gousse d'ail
1 bouquet	ciboulette
400 g	pommes de terre qui restent fermes à la cuisson
1 cc	beurre
7 dl	bouillon de légumes
2 dl	demi-crème
	poivre noir du moulin
	muscade
250 g	macaronis
1 cs	huile de tournesol HO
	sel
50 g	fromage de montagne râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

574	kcal
18 g	de protéines
40 g	de glucides
37 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Pour accompagner les macaronis des Alpes, rien de tel qu'une belle salade verte avec des lamelles de légumes.

Préparation

1 Peler les pommes, les couper en quatre, retirer les cœurs et les couper en gros morceaux. Mettre les pommes et le jus de pomme dans une casserole, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les pommes se défassent. Brasser avec une fourchette et laisser refroidir.

2 Peler les oignons, les couper en deux puis en fines lamelles. Peler l'ail et le couper en fines rondelles. Ciseler finement la ciboulette.

3 Peler et couper les pommes de terre en dés de 1,5 cm.

4 Dans une poêle, faire revenir l'ail dans le beurre. Ajouter le bouillon, la crème et les pommes de terre et porter le tout à ébullition. Assaisonner avec du poivre et de la muscade. Laisser mijoter à couvert environ 15 minutes à feu doux, remuer quelques fois.

5 Ajouter les macaronis et faire cuire le tout sans couvercle jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Entre-temps, faire revenir dans une poêle les lardons dans l'huile. Ajouter les oignons, saler légèrement et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

6 Pour finir, mélanger le fromage aux macaronis des Alpes, ajouter un peu de liquide si nécessaire, saler et poivrer. Dresser les macaronis des Alpes sur des assiettes préchauffées, répartir le lard et les oignons par-dessus et parsemer de ciboulette. Servir la compote de pommes séparément.