Gratin de macaroni

6 pers 45 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de macaroni court
- 1 oignon rouge
- 250 g de tomates cerise
- 1 branche de thym frais
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de lait entier
- 30 g de beurre doux
- 30 g de farine de blé
- 50 g de parmesan râpé
- 100 g de ricotta
- Poivre et sel
- 5 cl d'huile d'olive

La **recette**

Etape 1
Cuire les macaroni « al dente ».

Etape 2
Tailler les oignons en fines lamelles et couper les tomates cerise.

Etape 3
Dans un wok, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons avec le thym, l'ail, les tomates cerise et le sel. Rajouter les pâtes et assaisonner.

Etape 4
Préparer la béchamel : dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger. Incorporer le lait entier petit à petit.

Etape 5
Dans un plat, mettre une première couche de pâtes, puis verser la sauce béchamel. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Etape 6
Saupoudrer le tout de parmesan râpé et de ricotta taillée en petits dés.

Etape 7
Enfourner à chaud pendant 10 mn à 200°C (Th.6-7).