

Intitulé du plat			Type de plat		
Macaroni jambon - fromage - crème et béchamel					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
macaroni	gr	400	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Cuire les macaronis « al dente » à l'eau bouillante salée. 	
beurre	gr	40	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Couper le jambon en lamelles ou petits carrés. Egoutter les pâtes, rincer à l'eau froide, égoutter. 	
Gruyère râpé	gr	80	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Beurrer un plat à gratin. Mettre les macaronis en bassin. Préparer une sauce béchamel : 	
jambon	tr	4	1.4	<ul style="list-style-type: none"> Fondre le beurre 50 gr dans une sauteuse, ajouter la farine d'un coup, remuer vivement puis versez le lait tout en remuant. Faites épaissir sur feu moyen, assaisonner. 	
farine	gr	50	1.5	<ul style="list-style-type: none"> Verser la sauce béchamel sur les pâtes, avec 60 gr de fromage râpés. Remuer délicatement. 	
beurre	gr	90	1.6	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter la crème en 3-4 fois puis le jambon. 	
lait	cl	60	1.7	<ul style="list-style-type: none"> Mélanger les pâtes, le jambon détaillé, la crème et 60gr fromage râpé. 	
crème	cl	20	1.8	<ul style="list-style-type: none"> Rectifier l'Assaisonnement. Déposer le mélange dans le plat à gratin Recouvrir avec le reste de fromage râpé et noix de beurre avec le reste du beurre. 	
Sel, poivre, muscade		pm	1.9	<ul style="list-style-type: none"> Cuire le tout pendant +/- 30 minutes à 180°C. 	
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					