

Macaronis au four à l'Époisses

Ingrédients

 Facile

 4 personnes

- 500 g de fromage blanc fermier
- 500 g de macaronis
- 400 g de viande de bœuf hachée
- 150 g d'Époisses
- 6 cl de lait
- 3 œufs
- Oignon ciselé
- Sel / poivre blanc
- Paprika

Préparation

Étape 1

Faites cuire les macaronis à la casserole.

Étape 2

Faites revenir les oignons dans une poêle, rajoutez la viande hachée. Laissez cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rouge, en remuant régulièrement. Assaisonnez.

Étape 3

Égouttez les macaronis et mélangez bien avec la viande hachée.

Étape 4

Mélangez le lait, les œufs, le sel, le poivre blanc et le paprika dans un bol.

Étape 5

Disposez la viande hachée et les macaronis dans un plat à four, rajoutez le bol de lait et œufs par dessus, rajoutez des morceaux d'Époisses par-dessus.

Étape 6

Mettez au four à 225 °C pendant 30 minutes.

Bonne dégustation !