
Macaronis au four à l'Epoisses

Ingrédients :

- 500 g de macaronis
- 400 g de viande de bœuf hachée
- 150 g d'Epoisses
- 6 cl de lait
- 3 œufs
- oignon ciselé
- Sel / poivre blanc
- paprika

- Faites cuire les macaronis à la casserole.
- 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.
- Égouttez les macaronis et mélangez bien avec la viande hachée.
- Mélangez le lait, les œufs, le sel, le poivre blanc et le paprika dans un bol.
- 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'Epoisses par-dessus.

Mettez au four à 225 °C pendant 30 minutes.