

# Macaronis de chalet



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

## **Ingrédients**

- 400 g de cornettes fribourgeoises
- 200 g d'oignons blancs
- 200 g de lard fumé
- 50 g de beurre
- 2 dl de crème double
- 200 g de Gruyère AOP râpé
- Sel
- Poivre

## **Préparation**

### **Mise en place:**

- Couper le lard en dés.
- Émincer les oignons.

### **Préparation:**

- Faire fondre le beurre.
- Faire revenir les lardons et les oignons y ajouter les pâtes crues.
- Cuire environ 8-10 minutes de la même manière qu'un risotto en ajoutant progressivement l'eau.
- Une fois les pâtes cuites et l'eau évaporée, y ajouter le poivre, le Gruyère AOP râpé et la crème double.

**Bon appétit!**