

# Macaronis à la crème



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 10 min**

## **Ingrédients**

- 350 à 400 g de cornettes assez grosses (pas aux œufs)
- 250 g de Gruyère AOP (râpé à la grosse râpe)
- 250 g d'oignons
- 2 à 3 dl de crème très épaisse et un peu acide
- sel et poivre
- un peu de beurre
- un filet de vin blanc ou de vinaigre

## **Préparation**

Cuire au dernier moment les macaronis dans l'eau salée (ne pas trop les cuire, important). Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, mettre les oignons, sans les rôtir, ajouter une partie de la crème, les pâtes chaudes égouttées et le fromage râpé. Mélanger en chauffant, saler, poivrer et ajouter le reste de la crème et un filet de vinaigre ou de vin blanc. Il est important que les macaronis soient très chauds, mais ils ne doivent absolument pas recuire. Ils doivent être onctueux et moelleux.