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 double crème
- 200 g de Gruyère AOP râpé
- sel
- poivre

Préparation

Couper le lard en dés et émincer les oignons.
Faire fondre le beurre.
Faire revenir les lardons et les oignons et y ajouter les pâtes crues.
Cuire environ 8 à 10 min 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 double crème .