



Pâte Au Fromage Au Four

Fırında Peynirli Makarna



1 paquet de pâtes
5,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 pincée de sel
Pour la sauce;
2 œufs
2 tasses de lait
2 cuillères à soupe de farine
7 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur;
2 tasse de fromage blanc écrasé
Pour la surface;
1 tasse de fromage parmesan râpé

- # Faites bouillir l'eau avec 1 cuillère d'huile et 1 pincée de sel. Rajoutez les pâtes puis quand elle est au point de bouillir, diminuez le feu. Mélangez puis fermez le couvercle.
- # Retirez du feu après 10-12 minutes.
- # Mettez dans un bol creux, les œufs fouettés, du lait, 7 cuillères à soupe d'huile, de la farine, du sel et du poivre noir. Mélangez puis laissez de côtés.
- # Mettez dans un plat huilé, la moitié de la pâte. Placez le fromage blanc puis rajoutez la pâte qui reste.
- # Versez le mélange de lait puis saupoudrez du parmesan râpé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que le fromage parmesan grille.
- # Servez selon votre volonté.

N-B; Il est conseillé d'utiliser du fromage peu gras.