



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 poivron 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.