



Pâte Au Lait

Sütlü Makarna



1 paquet de pâtes
1 litre de lait
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1/4 de bloc fromage blanc

- # Mettez du lait dans une casserole, quand il commence à bouillir, rajoutez du beurre et du sel.
- # Quand le beurre fond, rajoutez les pâtes, puis laissez cuire la pâte dans le lait jusqu'à qu'il absorbe le lait en mélangeant de temps en temps.
- # Retirez du feu puis rajoutez du fromage écrasé et mélangez.
- # Servez chaud.

N-B; Le lait peu déborder pendant le bouillonnement. Pour cela laissez cuire à basse température.