



Gâteau aux macaronis - Parmesan

Ingrédients (pour 4 personnes)

200g de Macaronis
100g de parmesan
2 petits oignons
2càs de crèmes épaisse
15cl de lait
2 oeufs
1càc de sucre en poudre
tomates séchées
1 cube légumes
huile d'olive
sel, poivre

Cuire les macaronis, comme indiqué sur le paquet, mais surtout ajouter un cube de légumes dans l'eau c'est bien meilleur.

Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour éviter qu'ils ne collent.

Éplucher et émincer les oignons.

Dans une poêle, verser 2càs d'huile d'olive. Faire chauffer.

Ajouter les oignons émincés et les laisser dorer.

Ajouter le sucre en poudre et mélanger. Laisser caraméliser le tout. Réserver.

Dans un saladier, mélanger au fouet les oeufs, le lait, la crème, le parmesan et les tomates coupées.

Saler, poivrer.

Ajouter les macaronis et mélanger.

Beurrer un moule à charlotte. Verser la préparation (attention, les macaronis doivent être disposés bien à plat).

Mettre au four pendant 30 minutes.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.