

Macaronis montagnards au lard et roux d'oignons



Que ce soit en hiver au ski ou en été lors d'une randonnée astreignante, une portion de macaronis montagnards avec des lardons et des oignons remet tout le monde d'aplomb!

Les macaronis montagnards sont considérés comme un repas typique des bergers suisses. Après le dur labeur à l'alpage, ce plat copieux composé de pâtes, de pommes de terre, de crème et de fromage est idéal pour reprendre des forces. Selon les régions, on y ajoute du jambon, du lard ou même du cervelas. Pour beaucoup, la purée de pommes est également indispensable avec les macaronis montagnards. Au fait, chez Denner, vous trouvez une excellente purée de pommes en bocal pour moins d'un franc!

Le saviez-vous? Les macaronis portent des noms différents suivant les régions. Ainsi, ce plat peut aussi être décrit comme une version légèrement modifiée du populaire *Mac and Cheese* – c'est-à-dire macaronis avec fromage – servi principalement dans les pays anglophones.

- 150 g de lardons, par ex. IP-SUISSE
- 1 cs de beurre
- 1 giclée d'huile neutre, par ex. huile de tournesol
- 3 gros oignons, coupés en fines lamelles
- 2 cs de farine
- 400 g de pommes de terre, en cubes d'environ 1,5 cm
- 0,9 dl d'eau salée
- 400 g de macaronis
- 2 dl de demi-crème
- 120 g de fromage épicé râpé, par ex. Appenzeller
- noix de muscade
- sel et poivre

1. Saisissez les lardons dans une poêle, puis déposez-les sur une assiette recouverte de papier de ménage pour éliminer la graisse superflue. Laissez le reste de la graisse des lardons dans la poêle.
2. Ajoutez-y le beurre et l'huile, puis blondissez-y lentement les oignons jusqu'à ce que les lamelles soient légèrement dorées. Saupoudrez de farine, continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et réservez-les.
3. En même temps, faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée pendant environ 3 à 4 minutes, puis ajoutez les macaronis et continuez la cuisson pendant encore 6 minutes jusqu'à ce que le tout soit presque cuit.
4. Ajoutez la crème et laissez mijoter pendant encore 2 minutes. Incorporez le fromage et les lardons et assaisonnez avec un peu de sel, de poivre et de noix de muscade.

5. Répartissez le roux d'oignons par-dessus.

Astuce: les miettes de pain grillées agrémentent également très bien ce plat. Pour cela, faites fondre 10 g de beurre dans une poêle et laissez-y revenir 40 g de panure jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Temps de préparation: environ 35 minute

Treize Cuvée IGP



Robe rubis vif aux reflets violacés. Le Treize Cuvée est un assemblage de 13 cépages. Il est donc très complexe au nez, avec des arômes de baies des bois et de fines notes toastées, complétées par des notes épicées. Bouche moyennement pleine à pleine avec des tanins moelleux. Finale ronde.

[Voir dans le weinshop >](#)