

## GRATIN DE MACARONIS AU POIREAUX POUR 6 PERSONNES

400G DE MACARONIS

3 POIREAUX

1 PETITE BOITE DE TOMATES PELEES

15CL DE CREME

150G DE GRUYERE RAPE ou COMTE

300G DE BŒUF HACHE

100G DE PORC HACHE

1 OIGNON

3 GOUSSES D'AIL

1 CUILLERE A SOUPE DE CONCENTRE DE TOMATE

SEL POIVRE

Faire blondir l'oignon avec 2cuillères d'huile d'olive, ajouter la viande et la faire revenir environ 5 à 7 minutes, saler, poivrer.

Dans la viande ajouter les tomates pelées, réserver.

Dans un poêle faire sauter les poireaux coupés en fines rondelles dans un peu de beurre baisser le feu, saler et poivrer, laisser mijoter 10 mn à feu doux.

Faire cuire les macaronis al dente et mélanger ensuite le tout en y incorporant le concentré de tomate, la crème et la moitié du fromage.

Verser le tout dans un plat à gratin sur le dessus parsemé du reste du fromage.

Faire gratiner à 200° pendant environ 15 minutes.

Avant de servir vous pouvez ajouter un peu de parmesan râpé.

**BON APPETIT**