



PERRON

## Macaroni au veau, pommes et zucchini gratiné de mélange pour Fondue Suisse Perron

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 20 minutes • 6 portions

### Ingrédients :

- 500 g de macaroni cuit « al dente »
- Huile d'olive pour la cuisson
- 1 oignon émincé, 2 gousses d'ail hachées
- 2 branches de céleri émincé
- 1 livre (454 g) de veau haché
- 2 zucchini moyens coupés en dés
- 2 pommes de type Cortland pelées et coupées en dés
- 1 boîte (796 ml) de tomates en dés
- 1 c. à thé (5 ml) de marjolaine
- Sel et poivre du moulin
- 300 g de **mélange pour Fondue Suisse Perron**

**Préparation :** Dans une poêle chaude, faire revenir dans l'huile d'olive l'ail et l'oignon sans colorer; Ajouter le veau haché, cuire en brassant jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et verser dans un bol; Ajouter un peu d'huile dans la poêle et faire revenir le céleri, les zucchini et les pommes 5 minutes; Remettre la viande avec les légumes, incorporer les tomates, la marjolaine, le sel et le poivre; Cuire doucement 5 minutes et intégrer les macaronis en mélangeant jusqu'à ce que ce soit bien chaud; Mélanger 100 g du **mélange pour Fondue Suisse Perron** aux pâtes, verser dans un plat à gratin huilé, ajouter le reste du fromage et mettre au four; Cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 350 °F (180 °C).

Fondue Suisse Perron