

Gratin de pâtes de Cyril Lignac

Croustillant et fondant à la fois, le gratin de pâtes est le plat idéal quand les températures dégringolent.

Cyril Lignac dévoile sa recette simple et efficace.

Découvrez-la !

Les ingrédients dont vous aurez besoin

250 grammes de macaronis
20 grammes de beurre
20 grammes de farine
1 cuillère à café de moutarde
Un demi-litre de lait entier
100 grammes du fromage râpé de votre choix
100 grammes de parmesan râpé
150 grammes de pancetta ou de lard en petits morceaux
50 grammes de pain de mie découpé en petits cubes
Ustensiles : une spatule, une cuillère, un plat à gratin, une poêle, une assiette et une feuille d'essuie-tout.

La recette pas à pas

Préchauffez le four à 200 degrés.

Avant toute chose, faites cuire vos macaronis.

Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez la farine à feu doux.

Mélangez quatre minutes puis ajoutez le lait.

Portez la préparation à ébullition, puis de nouveau à feu doux.

Laissez épaissir quatre minutes.

Hors du feu, ajoutez la moutarde et mélangez.

Ajoutez le fromage râpé et mélangez.

Versez les macaronis cuits dans votre préparation, puis versez cette dernière dans votre plat à gratin.

Dans une autre poêle chaude, laissez colorer les petits cubes de pancetta ou de lard selon votre choix.

Placez une feuille de papier essuie-tout sur une feuille puis déposez-y les morceaux de viande.

Déposez les cubes de pain de mie dans la poêle contenant le gras de cuisson, puis laissez colorer.

Mélangez la viande et le pain, puis répartissez votre préparation dans le plat.

Parsemez votre plat de parmesan, et enfournez quinze minutes : c'est prêt !