

GRATIN de MACARONIS de PAUL BOCUSE



500 g de "maccheroni" n°44
1 l de lait
Sel fin
Noix de muscade
Poivre du moulin
120 g de beurre
90 g de farine
600 g de crème fraîche épaisse
150 g de gruyère (non râpé)

Recette:



Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Versez le lait dans un faitout.
Ajoutez 3 c. à c. rases de sel.
Râpez la noix de muscade au-dessus (environ 30 coups sur la petite râpe spéciale).
Ajoutez 10 tours de moulin à poivre.
Portez à ébullition à feu vif.
A ébullition, versez les macaronis.
Laissez-les cuire 2 min.
Egouttez les macaronis dans une passoire posée dans un saladier pour recueillir le lait.
Rincez le faitout et faites fondre le beurre dedans. Versez la farine en pluie.
Mélangez au fouet.
Versez d'un coup le lait encore chaud.
Remuez jusqu'à ébullition.
Retirez du feu.
Goûtez pour vérifier l'assaisonnement.
Incorporez la crème et remuez.
Ajoutez les macaronis et mélangez soigneusement avec une spatule.
Emplissez un plat à gratin avec une louche.
Râpez les 3/4 du fromage.
Coupez le reste en fines lamelles.
Couvrez le plat de gruyère râpé.
Terminez avec les lamelles de fromage, en les disposant régulièrement.
Enfournez et laissez cuire 30 min. Servez brûlant dès la sortie du four.

Une recette du chef Paul Bocuse
par le chef Stéphane Muller, issue de Best of Bocuse aux Editions Culinaires

Bon Appétit

