

GRATIN de MACARONIS à la QUEUE de BOEUF

Ingrédients :

- 200 gr de macaronis
- 1 kg de queue de bœuf en morceaux
- 1 l de beaujolais
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 l de lait
- 100 gr de gruyère
- 60 gr de beurre
- sel, poivre

- *Ingrédients pour la béchamel*
- 70 gr de beurre
- 30 gr de farine
- 30 cl de lait 15 cl de crème liquide
- noix de muscade
- sel et poivre

Recette:

- Faites revenir la viande dans 30 g de beurre avec le bouquet garni, les gousses d'ail écrasées et l'oignon pelé et haché.
- Mouillez avec le vin rouge et laissez cuire 2 h à feux doux.
- Egouttez la queue de bœuf, désossez-la, faites réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.
- Mélangez-le avec la viande.
- Préparez la béchamel: dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen, ajoutez la farine, en remuant puis versez le lait.
- Salez, poivrez et râpez un peu de muscade.
- Mélangez environ 1 minute, jusqu'à ébullition.
- Incorporez les 2/3 du fromage râpé ainsi que la crème.
- Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Faites cuire les macaronis environ 15 min jusqu'à ce qu'ils soient al dente dans les 2 l de lait.
- Préchauffez le four à th7 (210°). Beurrez un plat à gratin.
- Tapissez le fond avec une couche de queue de bœuf, garnissez d'une couche de macaronis.
- Recommencez jusqu'à 1/2cm du bord du plat. Terminez par une couche de béchamel.
- Recouvrez avec le reste du fromage. Faites gratiner 20 min au four.
- Servez aussitôt.

Bon Appétit