

Timbale de macaronis Lucullus



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de macaronis

200 g de foie gras cru (j'en ai mis plus)

60 g de morilles déshydratées

2 échalotes

2 c à s de fond de veau en poudre

10 cl de vin blanc sec

75 g de gruyère suisse ou de comté fraîchement râpé

30 g de farine

40 cl de lait

70 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Réhydrater les morilles dans de l'eau chaude pendant 30 mn. Pendant ce temps cuire les macaronis à l'eau bouillante salée 7 à 10 mn suivant les indications du paquet.

Mettre dans une petite casserole le vin blanc avec 15 cl d'eau et le fond de veau, mélanger, amener à ébullition et éteindre le feu. Couvrir et réserver.

Une fois les macaronis cuits les égoutter, les mettre dans un saladier, les arroser avec le contenu de la casserole. Couvrir et réserver.

Peler et hacher les échalotes, détailler le foie gras en cubes. Faire chauffer 15 g de beurre dans une poêle et y faire revenir doucement les échalotes sans coloration pendant 5 mn en remuant de temps en temps. Dans une autre poêle faire revenir à feu vif les dés de foie gras pour les colorer, les retirer et dans la graisse rendue cuire les morilles soigneusement égouttées pendant 5 mn en remuant.

Faire fondre le reste de beurre dans une casserole et ajouter la farine, bien mélanger et sans cesser de mélanger ajouter le lait en filet pour obtenir une béchamel. Assaisonner et ajouter le fromage. Bien mélanger une fois encore.

Beurrer 6 moules à gratin.

Dans le saladier contenant les macaronis ajouter les morilles, les échalotes, le foie gras et la béchamel. Vérifier l'assaisonnement et répartir dans les plats à gratin. Cuire 15 à 20 mn à four préchauffé à 180° (adapter suivant le four). Servir bien chaud.

Vin conseillé : un Languedoc blanc

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>