

Pâtes farcies au poireau et au jambon, petite touche de moutarde



Adapté du magazine Good Food oct 08

3 gros blancs de poireau coupés en rondelles fines (330g de rondelles de poireau)
300ml bouillon de légumes (500 ml bouillon de volaille du commerce reconstitué pour moi)
85g jambon en tranches fines déchirées grossièrement (200g de jambon à l'os en tranches épaisses, haché)
250g de très très grosses pâtes à farcir
200g crème fraîche (500ml crème de soja pour moi)
1 csoupe moutarde en grains
50g râpé pour gratiner (pas mis)
85g chapelure pour gratiner (pas mise non plus)
un peu de beurre pour beurrer le moule

Commencer par préchauffer le four à 200°C/180°C en chaleur tournante/gaz 6 et préparer les ingrédients.

Ce sont les pâtes qui vont décider du choix du plat de cuisson. En effet, les pâtes vont cuire par absorption dans le bouillon et la crème. Toute partie de pâte qui surnagera donc sera grillée dans le four sans cuire. Conclusion, versez les pâtes dans vos plats jusqu'à en trouver un où vous voyez que vos pâtes seront bien noyées sans que ça risque de déborder.

Beurrer légèrement le plat choisi.

Faire bouillir le bouillon, y faire mijoter les rondelles de poireau 5 minutes à couvert. Le poireau doit être bien tendre. Égoutter les poireaux en conservant le bouillon de cuisson. Mélanger les poireaux cuits avec le jambon, goûter et saler si nécessaire uniquement. Poireau et jambon vont former une espèce de purée. En farcir les pâtes. Ranger soigneusement les pâtes dans le plat sélectionné. Noyer les pâtes dans un mélange bouillon/crème/moutarde. Normalement, on mélange aussi la moitié du râpé dans la mixture bouillon/crème/moutarde, je ne l'ai pas fait, je n'ai pas mis de fromage du tout. Si vous en utilisez, saupoudrez ensuite la surface du gratin de chapelure mélangés et du reste de râpé.

Enfourner 20 minutes (il en a fallu plutôt 30 pour moi).

Servir, avec une petite salade par exemple.