

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PASTICCIO ou GRATIN DE PÂTES A LA GRECQUE

pour 12 dévoreurs :

800g macaroni ou penne rigate - 6càs d'huile d'olive - 3 oignons - 6 gousses d'ail - 1kg200 viande hachée de boeuf - 90cl bouillon de boeuf - 6càc contcentré de tomate - 3càc cannelle en poudre - 3càc cumin en poudre - 3càs menthe fraîche hachée - 150g beurre - 120g farine - 36cl lait - 3 yaourts nature ou mieux 375g yaourt grec - 500g kéfalotiri (fromage grec) ou gruyère ou parmesan - sel - poivre -

Cuire al dente les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Egoutter, rincer à l'eau froide puis les égoutter à nouveau. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans une poêle faire chauffer l'huile puis blondir l'ail et les oignons émincés finement. Ajouter la viande hachée, la faire revenir, incorporer le bouillon, le concentré de tomate, la cannelle, le cumin et la menthe, saler et poivrer. Laisser mijoter 15 minutes jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.

Dans une autre casserole, fondre le beurre. Incorporer la farine et cuire 1 minute. Retirer la casserole du feu ajouter le lait petit à petit le lait et le ou les yaourts en mélangeant. Remettre sur le feu et cuire doucement 5 minutes. Ajouter la moitié du fromage râpé. Saler et poivrer. Recouvrir les pâtes de cette sauce, mélanger.

Beurrer un très grand plat à gratin. Y verser la moitié des pâtes au fromage. Recouvrir de sauce à la viande, étaler l'autre moitié de pâtes. Parsemer du reste de fromage râpé. Enfourner 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr