

Mac & Cheese, épinards au beurre, sauce tartufata, chapelure Panko |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Pâtes servies dans une sauce Mornay au cheddar fort, accompagnées d'épinards à l'ail et pâte de truffe. Le tout gratiné avec de la chapelure Panko.

L'astuce du chef

La pâte de truffe, communément appelée Tartufata, est un ingrédient qui se trouve dans les épiceries spécialisées.

Une Mornay est une sauce Béchamel à laquelle nous ajoutons du fromage râpé pour le faire fondre (peu importe le fromage utilisé).

Ingrédients

Sauce Mornay

- 650 Ml Lait
- 35 Gr Beurre
- 35 Gr Farine
- 350 Gr Cheddar fort
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- Sel et poivre

Épinards

- 175 Gr Bébés épinards
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Pâte de truffe
- Sel et poivre

Pâtes

- 300 Gr Macaroni
- Sel et poivre

Panko

- 75 Ml Chapelure japonaise (panko)
- 20 Gr Parmesan râpé
- 1 Cuil. à thé Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez les échalotes. Hachez l'ail. Taillez grossièrement les feuilles d'épinards. Râpez le cheddar. Faites cuire les pâtes selon le temps de cuisson sur l'emballage. Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la chapelure Panko.

Sauce Mornay

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez-y la farine, vous obtiendrez un roux. Ajoutez le

lait froid d'un seul coup, puis fouettez, attendez l'ébullition puis ajoutez la muscade, salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes avant d'ajouter le fromage, ne cessez jamais de fouetter. Mélangez bien le tout avant d'y incorporer les macaroni.

Épinard

Faites fondre un peu de beurre dans une grande casserole. Faites-y cuire les échalotes 2 minutes avant d'y ajouter les épinards. Brassez continuellement. Ensuite, lorsque les épinards sont tombés, ajoutez sel, poivre, ail et pâte de truffe.

Montage

Dans un plat allant au four, commencez par étaler la moitié des pâtes au fromage. Répartissez le mélange d'épinard avant de couvrir avec la deuxième partie des pâtes. Terminez avec le mélange de chapelure. Mettez au four pendant 20-25 minutes avant de servir.

Bon appétit!