

Gratin de macaronis saumon, brocolis, mascarpone

Préparation et cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de macaronis
1 petite poignée de gros sel
1 petit brocoli
360 g de saumon
Chapelure
1 c à s d'ail déshydraté ou d'échalote
1 c à s d'huile d'olive
Pour la mac sauce :
250 g de mascarpone
25 cl de lait
15 g de beurre
15 g de farine
Sel et poivre du moulin

Faire bouillir de l'eau et ajouter le gros sel. Verser les macaronis et cuire 1 mn de moins que le temps indiqué sur le paquet. Égoutter les pâtes et les passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Séparer les bouquets du brocoli et les cuire 10 mn environ à la vapeur suivant la grosseur des bouquets. Les passer sous l'eau froide et les couper en petits morceaux. Faire dorer les pavés de saumon à la poêle sur feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais sans excès, puis les émietter.

Faire la sauce : faire fondre le beurre dans une casserole puis ajouter la farine, bien mélanger et verser le lait petit à petit en remuant sans cesse. Quand la sauce est épaissie assaisonner. Ajouter ensuite le mascarpone et vérifier l'assaisonnement. Mélanger la sauce avec les macaronis.

Verser 1/3 des pâtes dans un plat à gratin, couvrir de la moitié des brocolis et des morceaux de saumon, recouvrir du 2ième 1/3 des macaronis, du reste de brocolis et de saumon puis des derniers macaronis. Mélanger la chapelure avec l'huile et l'ail ou l'échalote déshydratée et en recouvrir le plat. Enfourner 20 mn environ à four préchauffé à 220°, le dessus doit être doré et croustillant.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>