

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CUBE DE PENNE RIGATE AUX POIREAUX ET AU FOIE GRAS

**Pour 4 personnes : un carré en inox de 11,5cm de côté
300g penne rigate - 1kg petits poireaux - 50g beurre doux - 1/2l
sauce béchamel - 10cl crème liquide entière - 3 escalopes de foie
gras - 2 oeufs - 200g chapelure - sel - poivre - muscade moulue -
sucre -**

**Nettoyer, émincer les poireaux dans le sens de la longueur. Les
faire revenir dans 50g de beurre pendant 10 minutes à feu doux
tout en remuant souvent. Saler, poivrer, sucrer d'une pincée.
Cuire encore 5 minutes à couvert.**

Cuire la béchamel. Y ajouter la crème. Saler, poivrer, muscader.

**Cuire "al dente" les penne rigate dans de l'eau bouillante salée.
Les égoutter et les réserver.**

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

**Beurrer le moule, le saupoudrer de chapelure. Verser les oeufs
battus sur un côté (en mettant une assiette dessous afin de
récupérer l'oeuf qui coule). Procéder de la même façon sur toutes
les faces. Saupoudrer à nouveau de chapelure.**

**Poser le moule sur une plaque recouverte d'une feuille de papier
sulfurisé. Ranger une première couche de pâtes, puis une couche
de poireaux, répartir les dés d'une escalope de foie gras, verser 2
petites louches de sauce et ainsi de suite jusqu'en haut du moule
en terminant par une couche de sauce. Saupoudrer de chapelure.
Enfourner et cuire 60 minutes.**

**A la sortie du four, laisser reposer 10 minutes. Poser l'ensemble
à l'aide d'une spatule métallique sur un plat. Passer une palette
métallique entre les parois du moule et le gratin. Démouler
délicatement. Servir en tranches.**