

Porc

# Gratin de macaroni carbonara jambon bellota


**2h30**   **1h30**   **40 min**   **20 min**   **836**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

 Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour les pâtes à la béchamel

 100 g **Beurre doux**  
 80 g **Farine**  
 75 cl **Lait entier**  
 25 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 1 **Sel**  
 500 g **Macaroni**  
 100 g **Parmesan**  
 1 **Gros sel**

## Ingrédients pour la duxelle

 500 g **Champignon(s) de Paris**  
 1 **Echalote(s)**  
 200 g **Poitrine de porc fumée**  
 25 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 1 **Citron(s)**  
 10 g **Beurre**  
 1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation des pâtes à la bechamel

- 1 Mettre une grande casserole d'eau à chauffer. Ajouter du gros sel.
- 2 Plonger les macaronis géants dans l'eau à ébullition, les faire cuire 7 min sur feu moyen. Remuer avec une écumoire.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une autre casserole posée sur feu vif.
- 4 Verser la farine lorsque le beurre mousse, mélanger avec le fouet.
- 5 Verser le lait. Mélanger sans cesse en raclant les bords de la casserole.
- 6 Assaisonner de sel, mélanger de nouveau.
- 7 Lorsque le lait bout, verser la crème, remuer avec le fouet.
- 8 Porter une dernière fois à ébullition pendant quelques secondes puis débarrasser la béchamel.
- 9 Vérifier les pâtes : elles doivent être souples et fermes à la fois. Les égoutter dans une passoire.

Remettre les pâtes dans la casserole, verser la

**10** béchamel dessus. Mélanger, couvrir et laisser les pâtes gonfler une dizaine de minutes.

**11** Ôter le couvercle, étaler les pâtes une à une sur une plaque tapissée de papier sulfurisé en les collant bien entre elles. Ajouter un peu de béchamel dessus, l'étaler uniformément et laisser reposer 10 min.

## Étape 2

### Préparation de la duxelle de champignons

- 1** Eplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office. L'émincer finement et réserver dans un bol.
- 2** Tailler le lard : enlever la couenne et les parties sèches pour ne garder que la poitrine. La tailler en petits morceaux et réserver. Réserver les parures.
- 3** Couper la base du pied des champignons avec un couteau d'office puis les laver brièvement dans un saladier d'eau.
- 4** Emincer grossièrement les champignons avec un couteau éminceur, réserver dans un saladier.
- 5** Couper un citron en deux, le presser sur les champignons pour éviter qu'ils ne noircissent. Mélanger.
- 6** Faire chauffer une casserole avec du beurre, faire suer les échalotes lorsqu'il mousse.
- 7** Ajouter le lard fumé dans la casserole, mélanger à la spatule.
- 8** Verser les champignons puis mélanger. Les champignons doivent se colorer légèrement.
- 9** Verser la crème puis mélanger. Laisser cuire environ 4 min.
- 10** Assaisonner légèrement avec du sel, plus généreusement avec du poivre.
- 11** Verser la préparation avec une louche dans la cuve du blender et mixer. Mélanger à l'aide d'une maryse, mixer de nouveau.
- 12** Ne pas mixer trop longtemps, la préparation doit avoir la consistance d'une purée. Débarrasser dans un saladier avec la maryse.

## Étape 3

### Préparation de l'émulsion

- 1** Faire chauffer une casserole sur feu vif, ajouter les parures de lard précédemment réservées. Les faire revenir avec une spatule.
- 2** Verser le bouillon de volaille à hauteur, laisser cuire 5 min sur feu doux.
- 3** Egoutter le lard dans une passoire placée au dessus d'une autre casserole. garder le bouillon.
- 4** Ajouter du beurre dans le bouillon et mélanger au fouet. Faire chauffer sur feu doux, arrêter avant l'ébullition.

## Étape 4

### Finition

**1 Poivre**

**Ingrédients pour l'émulsion**

20 cl **Bouillon de volaille**  
20 g **Beurre**

**Ingrédients pour le dressage**

8 tranche(s) **Jambon cru**

- 1 Planter un emporte-pièce dans l'épaisseur des pâtes.
- 2 A l'aide d'une spatule, soulever le cercle de pâte découpé et le poser sur une petite plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Parsemer de parmesan râpé.
- 3 Mettre la plaque sous le grill du four pendant environ 5 min, le temps que les pâtes colorent.
- 4 Réchauffer la duxelle au micro-ondes pendant 1 minute.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Sortir le gratin du four.
- 2 Placer l'emporte-pièce sur une assiette de dressage puis dresser la duxelle au fond. Enlever l'emporte-pièce.
- 3 Déposer le gratin de pâte dessus à l'aide d'une spatule. Dresser le jambon Bellota autour du gratin.
- 4 Mixer l'émulsion au lard avec un mixeur plongeant. Ne récupérer que la mousse et la dresser sur l'assiette à l'aide d'une cuillère. Servir aussitôt.