Michael Ferraro

Pâtes

Mac champignons

1h15	30 min	45 min	0	983
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des champignons

1. Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7) et mettre une grande casserole d'eau à chauffer sur le feu.
2. Couper l'extrémité des pieds de champignons, les couper en deux puis en fines tranches.
3. Il est préférable de couper des tranches d'épaisseur égale, afin que la cuisson soit homogène.
4. Pour laver les champignons, il est préférable de les brosser doucement. Ne pas les laver dans l'eau car ils risquent de s'en imbiber et de perdre leur goût.
5. Emincer les pleurotes, de la même façon que les champignons de Paris.
6. Eplucher puis ciseler les échalotes.
7. Ecraser l'ail avec le plat de la lame du couteau. L'éplucher puis le ciseler finement.
8. Plus l'ail sera émincé finement, plus son goût sera prononcé.
9. Placer une sauteuse sur feu vif et y verser l'huile.
10. Une fois l'huile bien chaude, verser les champignons dans la poêle.
11. Saler et poivrer la préparation.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les champignons

- 150 g **Champignon(s) de Paris**
- 120 g **Pleurote(s)**
- 2 **Echalote(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 3 Brin(s) **Thym**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce au fromage

- 75 cl **Lait entier**
- 80 g **Mascarpone**
- 140 g **Cantal**
- 120 g **Cheddar**
- 2 c. à soupe **Farine**
- 2 c. à soupe **Beurre**
- 15 goutte(s) **Tabasco**
- 1 c. à café **Noix de muscade**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

12 Ajouter un peu plus d'huile si la poêle est un peu sèche.

13 Ajouter le thym en branche.

14 Lorsque les champignons commencent à caraméliser, ajouter les échalotes et l'ail.

15 Une fois les échalotes devenues translucides, éteindre le feu et retirer la branche de thym.

16 Réserver les champignons.

Étape 2

Préparation des macaronis et de la sauce

1 Lorsque l'eau de la casserole est à ébullition, ajouter les macaronis.

2 Dès que les pâtes sont plongées dans l'eau, les remuer pour qu'elles ne se collent pas entre elles. Saler.

3 Les pâtes sèches doivent cuire pendant environ 8-10 minutes.

4 Couper et retirer la croûte du fromage fontina.

5 Râper la fontina et la réserver dans un saladier.

6 Un fromage à pâte molle, comme la fontina, sera plus facile à râper dès sa sortie du réfrigérateur.

7 Râper le cheddar. Le réserver dans un saladier avec la fontina.

8 Placer une casserole sur feu moyen.

9 Lorsque les pâtes sont cuites al dente, les égoutter.

10 Ajouter le beurre et la farine dans la casserole. Fouetter.

11 Quand la farine et le beurre sont bien mélangés, verser le lait. Puis augmenter le feu et fouetter.

12 A cette étape, il ne faut pas arrêter de fouetter.

13 Quand la sauce est devenue bien épaisse, baisser le feu et ajouter le mascarpone.

14 Puis ajouter la moitié du fromage râpé. Mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

15 Une fois le fromage ajouté, il faut veiller à ne plus faire bouillir la sauce, elle risquerait de trancher.

16 Assaisonner de noix de muscade, de Tabasco, de sel et de poivre.

Étape 3

Préparation du gratin

1 Verser la sauce au fromage dans le saladier contenant les pâtes. Mélanger.

2 Ajouter les champignons.

3 Ajouter l'huile de truffe blanche. Mélanger.

4 Ciseler la ciboulette puis l'ajouter dans le saladier.

5 Verser la préparation dans un plat allant au four. Laisser un peu d'espace dessus.

6 Ajouter la moitié restant de fromage sur le dessus du plat.

7 Enfourner la préparation pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Ingrédients pour les macaronis
2 litre(s) **Eau** 380 g **Macaroni** 1 **Sel**
Ingrédients pour le dressage
2 c. à soupe **Ciboulette** 1 c. à soupe **Huile de truffe**
Ingrédients pour le dressage
1 tige(s) **Ciboule(s)**

8 Prélever la partie verte de la ciboule, la couper en chiffonnade en biais.

Étape 4

Dressage

1 Sortir le gratin du four.

2 Dresser sur assiette, décorer de chiffonnade de ciboule.