



Timbale de pâtes

7

Ingrédients

- 300 g de pâtes
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 150 g ou 2 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- Sel fin

La sauce

- 50 g de margarine
- 50 g de farine
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 2 tomates
- sel, poivre
- 3/4 de litre d'eau

Matériel

- 1 petite casserole
- 1 grande casserole
- 1 poêle
- 1 moule à soufflé pouvant contenir la préparation
- 1 couteau d'office
- 1 cuillère en bois
- 1 passoire
- 1 assiette plate
- 1 balance
- 1 verre mesureur

Technique

La sauce

- Dans une petite casserole faire fondre sur feu doux la margarine.
- Ajouter la farine en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

- Ajouter le concentré de tomates délayé dans 3/4 de litre d'eau, puis les 2 tomates coupées en morceaux.
- Saler poivrer.
- Mélanger bien et laisser cuire à feu doux 20mn environ.

Les pâtes

- Dans une grande casserole mettre à bouillir de l'eau salée (il en faut une grande quantité).
- Quand elle bout y jeter les pâtes et laisser bouillir sans couvrir 15 à 20 minutes (goûter pour obtenir la cuisson désirée).
- Débarrasser les champignons de leur pied sableux et les laver.
- Les couper en lamelles et les faire sauter dans la poêle avec du beurre.
- Préchauffer le four Th7.
- Couper le jambon en petits morceaux dans l'assiette.
- Egoutter les pâtes.
- Les remettre dans la casserole.
- Y ajouter le jambon coupé en petits morceaux, les champignons et la sauce.
- Enduire le moule à soufflé de beurre.
- Y déposer alternativement des couches de pâtes et de gruyère râpé terminer par du gruyère.
- Faire gratiner 5 à 10 minutes dans un four bien chaud.

Trucs du chef

- On peut utiliser des talons de jambon.
- On peut utiliser une boîte de champignons.
- Le gruyère peut être remplacé par du cantal ou de la crème de gruyère et l'on obtient un plat moins bon mais très acceptable.