



Les plats principaux

Mac&cheese one pot aux scampis, Gruyère et croûte de parmesan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes scampi's (bien nettoyés)
120 grammes de chapelure japonaise
50 grammes de parmesan (râpé)
350 grammes de pâtes (petites)
225 grammes Gruyère (râpé)
50 grammes de beurre
30 grammes de farine
500 millilitres de lait
620 millilitres d'eau
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 gousses d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Pressez l'ail et faites-le revenir 1 minute en mélangeant dans de l'huile d'olive. Ajoutez les scampis et cuisez-les bien rose mais juste à peine cuits. Salez et poivrez.

Fondez le beurre dans une casserole résistant au four. Ajoutez la farine et cuisez 2 minutes en mélangeant. Versez ensuite le lait doucement en mélangeant. Ajoutez l'eau puis salez et poivrez. Portez à ébullition et ajoutez alors les pâtes. Cuisez les pâtes al dente.

Ajoutez le Gruyère et mélangez. Puis incorporez les scampis. Mélangez le parmesan au panko. Versez une cuillère d'huile d'olive et mélangez bien le tout ensemble. Répartissez ce mélange sur le Mac' cheese et placez la casserole 2 minutes sous le gril. Terminez par le persil et servez aussitôt!

Ustensiles de cuisine

Four

