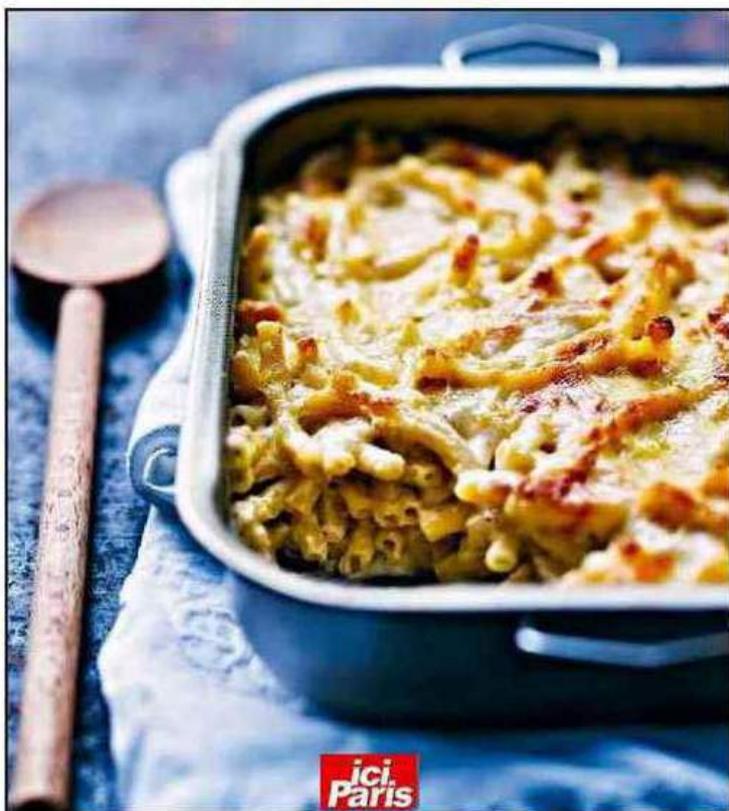


Intolérance : 0% gluten 100% plaisir

Ecrit par Véronique Boutillier le 28 octobre/3 novembre 2015

PLAT Mac and cheese



Mac et cheese

Recettes et photos extraites de *Recettes zéro gluten, La Cuisine de Jeanne B.*, 19,90 €, éditions de La Martinière. Photographie & styliste : Jeanne B.

POUR 4 PERSONNES

- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 50 g de féculé de maïs
- 1 l de lait
- 3 pincées de noix de muscade
- 10 cl de crème liquide
- 150 g de comté
- 500 g de pâtes sans gluten
- sel
- poivre du moulin

- 1 Pelez et dégermez l'ail.
- 2 Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais sur feu moyen. Dès qu'il mousse, saupoudrez-le de féculé de maïs, salez, poivrez, pressez la moitié de l'ail et ajoutez-le, mélangez. Versez le lait petit à petit en remuant avec un fouet pour éviter les grumeaux, jusqu'à épaississement. Ajoutez la noix de muscade.
- 3 Hors du feu, incorporez la crème et la moitié du fromage râpé ; rectifiez l'assaisonnement.
- 4 Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les indications du paquet, elles doivent être al dente, égouttez-les et mélangez-les à la béchamel.
- 5 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Frottez les bords d'un plat à gratin avec la moitié de la gousse d'ail, versez les pâtes, ajoutez le reste de fromage râpé. Répartissez quelques noisettes de beurre et enfournez pour gratiner 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.



ET ON BOIT QUOI ?

Le château Bélingard réserve 2013, bergerac. Pour son nez intense de fruits à chair blanche. En bouche, l'attaque est fraîche et presque mentholée. A partir de 8,75 €, cavistes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération