

Gratin de Spirelli au Poulet, Sauce Camembert

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- OIGNON(S)	1
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- CAMEMBERT	250g (bien fait)
- BLANC(S) DE POULET	450g
- LARDONS	100g allumettes
- EPICE POUR POULET	
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	60g
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Coupez le poulet en dés.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez les dés de poulet ainsi que les lardons. Salez peu, poivrez et ajoutez les épices pour poulet. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Entre temps, confectionnez une béchamel liquide avec le beurre, la farine et le lait. Incorporez ensuite la crème et le camembert coupé en dés. Fouettez sur feu doux pour que la sauce s'épaississe un peu. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
- Mélangez ensuite les pâtes avec la béchamel au camembert avec le poulet.
- Placez le tout dans un plat à gratin huilé.
- Enfournez pour 20 minutes en terminant sur la position grill les 5-7 dernières minutes afin d'obtenir une croûte légèrement dorée.