

Gratin de Pâtes au Foie de Génisse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- FOIE DE GÉNISSE	400-500g
- PAPRIKA	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1.5 c à soupe
- BEURRE	60g
- FARINE	3 c à soupe
- LAIT	600 ml
- GRUYERE RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Réservez.
- Coupez le foie en dés.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud.
- Assaisonnez avec le cumin, paprika, ail, sel et poivre. Ajoutez en fin de cuisson la coriandre ciselée et le concentré de tomates. Réservez.
- Préchauffez le four à 230°C position grill.
- Pendant ce temps, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Incorporez le gruyère.
- Mélangez la moitié de la béchamel avec les pâtes ainsi que le foie de génisse au concentré de tomates et épices.
- Transvasez dans un plat à gratin.
- Versez le reste de sauce béchamel sur le sommet des pâtes.
- Enfournez sous le grill pendant 5-7 minutes.
- Servez sans attendre.