

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.