

## Macaronis Wellington au Fromage et Poitrine Fumée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Temps de repos : 2 heures minimum

### Ingrédients:

- MACARONIS	300g (coupés)
- BEURRE	50g
- FARINE	2.5 c à soupe
- LAIT	450 ml
- PIMENT DE CAYENNE	un peu
- POITRINE FUMÉE (LARD)	10 - 12 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	75g
- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- GRAINES DE SESAME	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Faites griller la poitrine fumée dans une poêle bien chaude. Réservez 6-8 tranches. Détaillez les autres en petits morceaux.
- Confectionnez un béchamel bien lié avec le beurre, la farine et le lait.
- Intégrez-y les dés de poitrine grillés et le piment de Cayenne. Salez et poivrez.
- Ajoutez cette béchamel aux pâtes égouttées ainsi que le gruyère râpé.
- Filmez un moule (ou récipient plastique) et versez-y les pâtes au fromage et poitrine fumée.
- Réservez au frigo pendant au moins 2 heures. Placez-le au congélateur 30 minutes avant la suite de la recette.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte feuilletée et répartissez les tranches de poitrine grillées réservées.
- Retirez le film alimentaire des macaronis et déposez le bloc sur le bord de la pâte feuilletée. Roulez délicatement le bloc en fermant les bords.
- Dans un petit récipient, mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau, sel et poivre.
- Badigeonnez-en l'extérieur de la pâte feuilletée et ensuite, saupoudrez de graines de sésame.
- Enfournez pour 45 minutes.
- A la sortie du four, coupez des tranches avec un grand couteau et servez sans attendre.



### Remarque:

Accompagnez de salade verte.