

Gratin de Pâtes Amandes, Lardons, Champignons et Sauce Béchamel au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|------------------------|-------------|
| - MACARONIS | 350g coupés |
| - LARD FUMÉ | 200g |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 400g |
| - BEURRE | 30g |
| - FARINE | 1 c à soupe |
| - LAIT | 300 ml |
| - CURRY | 1 c à café |
| - CRÈME FRAÎCHE | 75 ml |
| - AIL EN POWDRE | |
| - PARMESAN RÂPÉ | 70g |
| - AMANDES EFFILÉES | 4 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Griller les lardons fumés à sec. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis ajoutez le curry. Fouettez.
- Intégrez-y les champignons et les lardons grillés. Mélangez le tout avec les pâtes.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Répartissez dans un plat à gratin huilé (ou des plats individuels).
- Saupoudrez de parmesan râpé puis arrosez avec la crème et terminez par les amandes effilées.
- Enfournez 15 minutes.
- Servez bien chaud dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.