

PARMENTIER DE SPAGHETTI

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1	- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- FILET AMERICAIN	600g	- CHAPELURE	
- VIN ROUGE	1/2 tasse	- CHEDDAR	200g râpé
- COULIS DE TOMATES	500g	- BEURRE DE CUISSON	60g
- BOUILLON DE POULE	2 cubes	- FARINE	60g
- PERSIL		- LAIT	500ml
- SPAGHETTI	500g	- SEL	
- BLANC(S) D'OEUF(S)	2	- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un peu de beurre de cuisson dans une poêle avec couvercle. Ajoutez le filet américain. Remuez pour émietter la viande, salez et poivrez. Laissez un peu dorer.
- Ajoutez ensuite le vin, le coulis de tomates et les cubes de bouillon émiettés. Mélangez bien, baissez un peu le feu et couvrez. Laissez mijoter 15 à 20 minutes en remuant de temps en temps. Salez et poivrez généreusement. En fin de cuisson, ajoutez le persil.
- D'un autre côté, faites chauffer une casserole d'eau salée et faites-y cuire les spaghetti le temps nécessaire. Battez légèrement les blancs d'œufs. Egouttez les pâtes et mélangez-les avec les blancs d'œufs battus.
- Préparez alors votre sauce blanche au fromage : faites fondre le beurre de cuisson dans une casserole. Ajoutez la farine au fouet et petit à petit le lait tout en fouettant.
- Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs et 100g de cheddar râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, placez la moitié des pâtes dans le fond. Versez la sauce à la viande et tomates sur ceux-ci.
- Mélangez le reste de pâtes avec la sauce au fromage et placez le tout dans le plat à gratin.
- Parsemez le dessus du plat du reste de cheddar et de chapelure.
- Enfourniez pendant 12 minutes en terminant sur la position grill.

