PL-756

Gratin de Macaronis au Curry et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MACARONIS	500g
- CURRY	1 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- ECHALOTE(S)	1
- CHORIZO	120g
- VINAIGRE	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- GRUYERE RAPE	50g
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Emincez l'échalote finement.
- Coupez le chorizo en rondelle puis en petits morceaux.
- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle et faites-y étuvez l'échalote. Ajoutez ensuite le chorizo et laissez rissoler quelques instants.
- Arrosez alors avec le vinaigre puis la crème. Salez et poivrez. Laissez épaissir.
- Ajoutez ensuite aux pâtes égouttées, le jaune d'œuf et le curry. Homogénéisez puis versez la sauce crème chorizo. Incorporez le gruyère râpé.
- Transvasez le tout dans un plat à gratin, saupoudrez de chapelure et enfournez pour 10 minutes en terminant les 3 dernières sur position grill.
- Servez sans attendre.