

Finlande – Gratin macaronis et viandes

« Makaronilaatikko » - Révisité !



Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 30 min – Cuisson : 20 min – TH 6-7 – 200°C



150g haché de bœuf
250g haché de porc



1/2 gros oignon
ciselé à blondir



2 verres.de macaronis
d'Alsace



2 œufs battus avec 1/2
verre de lait



1/2 verre de lait



1 càc de paprika



1 càc de curry



Poivre et sel

Préparation

1. Eplucher et ciseler l'oignon, réserver.
2. Cuire les pâtes dans 1 litre d'eau salée avec un cube Or entre 8 à 10 min.
3. Faire dorer l'oignon avec une noix de beurre.
4. Rajouter les viandes hachées et une noix de beurre, remuer.
5. Rajouter les cuillères à café de curry et paprika. Saler et poivrer suivant votre goût. Remuer.
6. Laisser cuire 10 min.
7. Egoutter les pâtes légèrement, les verser dans un plat à gratin avec 2 càs d'huile d'olive.
8. Rajouter les viandes hachées cuites avec leurs épices, remuer.
9. Dans un bol, verser le lait, rajouter les 2 œufs, bien battre le tout.
10. Verser le mélange sur les pâtes, dans le plat à gratin, remuer légèrement.
11. Cuire au four 20 min, TH 6 - 7 – 200°C – Surveiller la dorure.

Nota : Les italiens disent qu'il faut des pâtes bien humides pour prendre le goût de la sauce.
Ici, rajouté 1/2 verre de vin blanc sec. On est chez les Gaulois !

* * * 20 novembre 2021 * * *