

# GRATIN DE PÂTES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES *au* *brocoli et Fourme d'Ambert*

 *Plat*    *Pâtes farcies*    *Nb. portions*    *Préparation*    *Cuisson*

**4**   **55 MIN**   **35 MIN**



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes farcies aux girolles poêlées & persil de la Drôme
- 1 petit brocoli
- 25 g de fond de veau en poudre
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait entier
- Sel fin / Poivre
- Une pincée de muscade moulue
- 200 g de fourme d'Ambert
- Chapelure de pain

## RECETTE

### Préparation

- Porter une casserole d'eau à frémissement et y diluer le fond de veau en poudre. Rincer le brocoli, découper les bouquets et les plonger 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée, plus ou moins fermes. Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
- Préparer la béchamel : Faire fondre le beurre et y ajouter la farine. Mélanger à l'aide d'un fouet puis faire colorer le roux. Retirer du feu et verser le lait tout en mélangeant énergiquement. Remettre sur le feu et cuire la sauce béchamel jusqu'à épaississement. Saler, poivrer, parsemer de muscade moulue et ajouter 100 g de fourme d'Ambert découpée en cubes. Mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Plonger les pâtes farcies Saint Jean pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante. Transférer les pâtes dans un plat à gratin à l'aide d'une écumoire.
- Disperser le brocoli dans l'ensemble du plat. Napper ensuite de béchamel et rajouter les 100g de fourme d'Ambert restante découpée en tranches. Parsemer de chapelure. Enfourner 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C jusqu'à ce que la chapelure soit légèrement colorée.

## ASTUCE

Cuire le brocoli dans du bouillon de veau lui donnera plus de saveurs. Pour un résultat plus naturel et plus sain, vous pourrez opter pour une cuisson vapeur.