



*Pâtes*  
**Mac champignons**



**1h15** **30 min** **45 min** **0** **983**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des champignons

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7) et mettre une grande casserole d'eau à chauffer sur le feu.
- 2 Couper l'extrémité des pieds de champignons, les couper en deux puis en fines tranches.
- 3 Il est préférable de couper des tranches d'épaisseur égale, afin que la cuisson soit homogène.
- 4 Pour laver les champignons, il est préférable de les brosser doucement. Ne pas les laver dans l'eau car ils risquent de s'en imbiber et de perdre leur goût.
- 5 Emincer les pleurotes, de la même façon que les champignons de Paris.
- 6 Éplucher puis ciseler les échalotes.
- 7 Ecraser l'ail avec le plat de la lame du couteau. L'éplucher puis le ciseler finement.
- 8 Plus l'ail sera émincé finement, plus son goût sera prononcé.
- 9 Placer une sauteuse sur feu vif et y verser l'huile.
- 10 Une fois l'huile bien chaude, verser les champignons dans la poêle.
- 11 Saler et poivrer la préparation.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les champignons

150 g **Champignon(s) de Paris**  
120 g **Pleurote(s)**  
2 **Echalote(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
3 Brin(s) **Thym**  
1 **Fleur de sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour la sauce au fromage

75 cl **Lait entier**  
80 g **Mascarpone**  
140 g **Cantal**  
120 g **Cheddar**  
2 c. à soupe **Farine**  
2 c. à soupe **Beurre**  
15 goutte(s) **Tabasco**  
1 c. à café **Noix de muscade**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

- 12 Ajouter un peu plus d'huile si la poêle est un peu sèche.
- 13 Ajouter le thym en branche.
- 14 Lorsque les champignons commencent à caraméliser, ajouter les échalotes et l'ail.
- 15 Une fois les échalotes devenues translucides, éteindre le feu et retirer la branche de thym.
- 16 Réserver les champignons.

## Étape 2

### Préparation des macaronis et de la sauce

- 1 Lorsque l'eau de la casserole est à ébullition, ajouter les macaronis.
- 2 Dès que les pâtes sont plongées dans l'eau, les remuer pour qu'elles ne se collent pas entre elles. Saler.
- 3 Les pâtes sèches doivent cuire pendant environ 8-10 minutes.
- 4 Couper et retirer la croûte du fromage fontina.
- 5 Râper la fontina et la réserver dans un saladier.
- 6 Un fromage à pâte molle, comme la fontina, sera plus facile à râper dès sa sortie du réfrigérateur.
- 7 Râper le cheddar. Le réserver dans un saladier avec la fontina.
- 8 Placer une casserole sur feu moyen.
- 9 Lorsque les pâtes sont cuites al dente, les égoutter.
- 10 Ajouter le beurre et la farine dans la casserole. Fouetter.
- 11 Quand la farine et le beurre sont bien mélangés, verser le lait. Puis augmenter le feu et fouetter.
- 12 A cette étape, il ne faut pas arrêter de fouetter.
- 13 Quand la sauce est devenue bien épaisse, baisser le feu et ajouter le mascarpone.
- 14 Puis ajouter la moitié du fromage râpé. Mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 15 Une fois le fromage ajouté, il faut veiller à ne plus faire bouillir la sauce, elle risquerait de trancher.
- 16 Assaisonner de noix de muscade, de Tabasco, de sel et de poivre.

## Étape 3

### Préparation du gratin

- 1 Verser la sauce au fromage dans le saladier contenant les pâtes. Mélanger.
- 2 Ajouter les champignons.
- 3 Ajouter l'huile de truffe blanche. Mélanger.
- 4 Ciseler la ciboulette puis l'ajouter dans le saladier.
- 5 Verser la préparation dans un plat allant au four. Laisser un peu d'espace dessus.
- 6 Ajouter la moitié restant de fromage sur le dessus du plat.
- 7 Enfourner la préparation pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

#### Ingrédients pour les macaronis

2 litre(s) **Eau**  
380 g **Macaroni**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Ciboulette**  
1 c. à soupe **Huile de truffe**

#### Ingrédients pour le dressage

1 tige(s) **Ciboule(s)**

- 8 Prélever la partie verte de la ciboule, la couper en chiffonnade en biais.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Sortir le gratin du four.
- 2 Dresser sur assiette, décorer de chiffonnade de ciboule.