

Macaronis farcis – au Gruyère et Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g [Gruyère](#) ou

[Parmesan Reggiano](#)

250 g macaronis à farcir

200 g jambon cuit

150 g filet de dinde

150 g foies de volaille

100 g beurre

50 g chair de veau

10 cl crème

10 cl bouillon

4 cl eau salée

1 oignon

1 truffe

sel, poivre

Préparation

Hachez finement l'oignon, puis la truffe, séparément, ainsi que la chair de veau. Faites rissoler à blond clair dans une sauteuse l'oignon et la viande hachée, avec 30 g de beurre. Mouillez avec de l'eau ou du bouillon. Laissez cuire jusqu'à ce que le jus soit réduit de moitié. Hachez finement le filet de dinde, le foie et le jambon, écrasez au mortier et passez au tamis dans une terrine. Avec une cuillère en bois, triturez le tout soigneusement en ajoutant peu à peu 2 cuillerées de crème, la truffe hachée. Salez, poivrez. Faites pocher les macaronis dans une marmite de 4 litres d'eau bouillante. Egouttez-les sur une serviette. Emplissez-les un par un à la poche. Débarrassez-les sur un plat à four beurré. Faites au maximum deux couches, chacune arrosée de jus de ragoût, de flocons de beurre et de gruyère râpé. Enfourez 15 minutes à 220°.