

Pastitsio



Personnes
4 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
150 minutes

Ingrédients

150 g fromage sec râpé
100 g [Feta](#) émietté
500 g veau ou boeuf
500 g macaronis
100 g oignons
25 g beurre
5 g sel
10 g persil haché
1 dl vin blanc
2 tomates
1 boîte de concentré
de tomates
2 blancs d'oeufs
sel

Sauce :

150 g fromage sec râpé
25 g farine tamisée
30 g beurre fondu
2 oeufs
1/4 l lait
sel, poivre,
muscade

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Réservez. Hachez la viande, les oignons et le persil. Faites sauter la viande hachée et les oignons dans l'huile jusqu'à ce que le tout soit doré. Avec une cuillère en bois, mélangez ail, sel, poivre, persil et vin. Ajoutez les tomates et le concentré de tomates. Cuisez en remuant. Couvrez le récipient. Laissez mijoter doucement jusqu'à fin de cuisson, environ 1 heure à 1h30. Laissez refroidir. Mélangez alors les blancs d'oeufs non battus. Laissez en attente. Dans une grande casserole, fondez et mélangez le beurre et la farine à basse température environ 5 minutes pour obtenir une sauce Béchamel. Ecartez du feu et incorporez en battant les jaunes d'oeufs. Ajoutez le fromage sec râpé. Laissez en attente. Cuisez les macaronis dans 3 à 4 litres d'eau salée durant 10 minutes. Egouttez-les. Ajoutez le beurre. Prenez un plat à gratin, beurrez-le bien. Versez la moitié des macaronis; poudrez de fromage sec râpé et de Feta. Complétez avec le reste des macaronis. Poudrez avec le fromage râpé restant. Enfourez 15 minutes à 260° pour gratiner.