

Gratin de macaroni façon Paul Bocuse



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 45m

🌾 gluten 🥛 lait

L'archétype du « suicide calorique » assumé : macaronis cuits dans un lait infusé à l'oignon et aux herbes, recouverts de beurre, de crème bouillie et de gruyère fraîchement râpé, puis longuement gratinés. Le gratin trois étoiles dans toute sa splendeur.

France

INGRÉDIENTS

☐ lait	1 l	☐ macaronis	500 g
☐ oignon	1	☐ crème fraîche	300 g
☐ feuille de sauge	1	☐ noix	
☐ persil		☐ beurre	150 g
☐ gousse d ail	1	☐ gruyère râpé, râpé au dernier moment	300 g

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Beurrer généreusement une *casserole* et y faire frémir le *lait* avec l'*oignon*, la *feuille de sauge* et quelques brins de *persil*.
3. Pendant ce temps, frotter un *plat à gratin* avec la *gousse d ail*, puis le beurrer généreusement.
4. Plonger les *macaronis* dans le lait infusé et les cuire pendant 5 *minutes*, le temps qu'ils « pompent » bien le lait.
5. Mettre la *crème fraîche* à bouillir dans une *petite casserole*.
6. Sortir les pâtes sans les rafraîchir et les disposer dans le plat beurré, après avoir retiré l'oignon, le persil et la sauge du lait.
7. Poivrer généreusement au moulin et râper de la *noix* de muscade par-dessus.
8. Ajouter de bonnes noisettes de *beurre* sur les pâtes.
9. Recouvrir le tout de la crème bouillie sans avoir peur d'en mettre.
10. Verser le *gruyère râpé*.
11. Enfourner et laisser « traîasser » au four pendant 40 *minutes*.

Le gruyère doit absolument être râpé au dernier moment, sinon « ça sèche ».

Ne jamais rafraîchir les pâtes : Bocuse insiste, c'est l'erreur classique des cuisines familiales.