



## Gratin de rigatoni jambon fromage

### Ingrédients pour 4 personnes

- 250 gr de rigatoni
- 80 gr de beurre
- 80 gr de farine
- 120 cl de lait
- 250 gr de Beaufort râpé (ou Emmental ou Gruyère)
- 250 gr de jambon blanc en une seule grosse tranche Sel, poivre
- Noix de muscade
- Piment d'Espelette
- 50 gr de Parmesan râpé

### Les pâtes

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Faites cuire les rigatoni un peu moins qu'al dente, égouttez-les. Inutile de les huiler ;
3. Placez-le à la verticale dans un emporte-pièce, les uns contre les autres ;

### La Béchamel

1. Réalisez un roux épais à chaud en faisant fondre le beurre dans un poêlon, ajoutez -y la farine et remuez au fouet jusqu'à ce que ce le mélange dégage une odeur de biscuit ;
2. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette, mélangez et incorporez petit à petit 60 cl de lait froid sans cesser de fouetter ;

3. Incorporez le Beaufort râpé, mélangez. Ensuite le jambon coupé en petits dés, un peu de noix de muscade. Salez et poivrez;
4. Mettez l'appareil dans un poche à douille farcissez-en chaque pâte. Enfourez le temps de les réchauffer.

Pour la sauce au fromage, faites chauffer 60 cl de lait et ajoutez le parmesan râpé. Ajoutez un peu de piment d'Espelette et laissez cuire à feu doux. Au moment de servir, ajoutez mixez-la ;

Pour les tuiles au fromage, déposez un peu de beaufort sur la plaque du four et enfourez à 180° jusqu'à que le fromage soit bien doré et croûté.

### **Dressage**

1. Démoulez les emporte-pièces sur une assiette ;
2. Décorez avec quelques morceaux de jambon et des éclats de tuile. Entourez les gâteaux de pâtes avec la sauce au fromage.