



Ingrédients

- 100g de Gruyère AOP râpé maison
- 200g de rigatoni
- 250g de lait
- 20g de beurre
- 20g de farine
- 50g de crème double
- Noix de muscade
- 1 jaune d'œuf
- 2 emporte-pièces en forme de cœur
- 1 petite poche à dresser



Préparation

Cuire les pâtes al dente, les rafraichir sous l' eau froide
et les réserver sur un linge au frais

Dans une casserole, mettre le beurre à fondre, ajouter la farine en une seule fois puis mélanger vivement à l' aide d' une cuillère en bois ou d' une maryse jusqu' à obtenir une grosse boule

Verser le lait froid en une fois et porter à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que la sauce épaississe

Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade

Ajouter le jaune d' œuf

Tout en remuant constamment, incorporer la crème double puis le Gruyère AOP râpé

Laisser reposer la sauce quelque minutes avant de garnir la petite poche à dresser

Préchauffer le four à 180°C

À l' aide d' un pinceau, beurrer généreusement les bords intérieurs des emporte-pièces et déposer-les sur une plaque de cuisson recouverte d' une feuille de papier sulfurisé

Tapisser les bords intérieurs des emporte-pièces avec une bande de papier sulfurisé plus haute de 3 cm, le démoulage en sera facilité

Dresser les pâtes verticalement dans l' emporte-pièce en s' appuyant sur les bords

Remplir, à touche-touche, en tournant dans le sens des aiguilles d' une montre

À l' aide de la petite poche à dresser, garnir délicatement, l' un après l' autre, les rigatonis
Avant de passer au four, verser une cuillère de sauce sur la surface des pâtes

Enfourner 8 à 10 minutes environ, jusqu' à ce que les gratins prennent une jolie couleur

Servir sans attendre dans des assiettes chaudes

Trucs & Astuces :

Vous pouvez remplacer les rigatonis par des cannellonis, des macaronis ou encore des tortiglionis