

# GRATIN DU POULAILLER

*A la béchamel maison*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 20 minutes



## **Ingrédients :**

- 500g de farfalles
- 4 œufs
- 8 aiguillettes de poulet
- Huile d'olive

Pour la sauce béchamel :

- 50cL de lait
- 40g de beurre
- 4 cuillères à soupe de farine
- Noix de muscade moulue
- Sel et poivre du moulin

## **Préparation :**

- 1) Commencer par préparer la sauce béchamel :
  - Commencer par faire fondre le beurre dans un petit bol au micro-ondes.
  - Une fois fondu, l'ajouter à la farine dans un grand récipient et bien mélanger pour former un roux.
  - Porter le lait à ébullition dans une casserole à fond épais.
  - Quand celui-ci a atteint son ébullition, le verser sur le mélange beurre/farine dans le grand récipient et fouetter afin qu'il n'y ait pas de grumeau.
  - Verser le tout dans la casserole ayant servi à chauffer le lait et remettre en cuisson sur feu doux.
  - Ne pas cesser de touiller jusqu'à ce que la béchamel épaississe.
  - Une fois bien épaisse, assaisonner de muscade moulue, sel et poivre du moulin justement dosés.
- 2) Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante pendant la durée indiquée sur le paquet. Les égoutter et les réserver.
- 3) Pendant ce temps, faire également cuire les œufs durs 10 minutes dans de l'eau bouillante. Une fois les 10 minutes écoulées, les passer directement sous l'eau froide et les écaler.
- 4) Couper les aiguillettes de poulet en petits dés et les faire revenir à la poêle dans un fond d'huile d'olive.
- 5) Dans un grand plat, mélanger les pâtes cuites avec la sauce béchamel et les morceaux de poulet poêlés. Mettre ensuite le tout dans un plat à gratin et décorer des œufs durs coupés en deux.
- 6) Faire gratiner quelques minutes à four chaud.

## **👉 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

→ Pour les plus gourmands, parsemer de fromage râpé ou de parmesan avant de mettre au four.