

# MACARONI AU FROMAGE DE CHRISTOPHE MICHALAK



## Ingrédients

### **Macaroni**

350 g de macaronis  
40 g de beurre  
140 g de comté  
140 g de parmesan râpé  
140 g de mozzarella  
80 g de crème fraîche

### **Tuile parmesan**

80 g de parmesan

### **Sauce au beurre blanc**

30 g d'échalotes  
5 cl de vin blanc  
3 cl de vinaigre blanc  
5 cl de crème liquide  
150 g de beurre  
Ciboulette  
Sel, poivre blanc du moulin

## Réalisation

### **Macaroni**

Frotter une gousse d'ail sur une assiette creuse.  
Mettre un emporte-pièce rond au milieu de l'assiette.  
Couper des macaronis en bâtonnets (pâtes précuites 10 minutes dans l'eau).  
Coller les bouts de macaronis sur le bord de l'emporte pièce, continuer jusqu'à remplir le cercle.  
Dans un bol, mélanger le comté, le parmesan et la crème épaisse.  
Mettre dans une poche à douille, remplir toutes les macaronis.  
Avec un couteau, lisser et napper avec le reste de mélange.  
Couper des petits morceaux de mozzarella, poser sur le dessus.  
Enfourner 10 minutes à 180°C.

### **Tuile parmesan**

Sur du papier sulfurisé, mettre du parmesan (en poudre).  
Découper en amont avec un emporte-pièce rond.  
Enfourner.  
Donner une forme tout de suite dès la sortie du four.

### **Sauce au beurre blanc**

Emincer une échalote, mettre dans une casserole.  
Ajouter du vinaigre blanc, du vin blanc, faire chauffer et faire évaporer le vin blanc.  
Mixer les échalotes.  
Ajouter une cuillère à soupe de crème liquide froide, mixer.  
Ajouter la crème liquide préalablement bouillie, mixer.  
Ajouter des morceaux de beurre (ajuster les quantités à votre convenance), mixer, ajouter du poivre et la ciboulette finement ciselées. (2 cuillères à soupe)

### **Dressage**

Décercler les macaronis.  
Ajouter la sauce au beurre blanc autour des macaronis.  
Poser des zestes de citron vert.  
Poser la tuile de parmesan.