

# Gratin de macaroni au Cantal, Champignons et Chou-fleur

Pour 80 personnes

Préparation 1 h 10 min

## Préparation

### *Béchamel au chou-fleur*

- Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter le chou-fleur en petits morceaux, le lait et laisser cuire 20 min. Mixer et passer au chinois, réservez
- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, cuire 2 min sans cesser de remuer et sans coloration, ajouter progressivement la mousseline de chou-fleur, la noix de muscade et le cantal râpé, assaisonner et réserver.

### *Gratin et dressage*

- Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée 9 min, égoutter et réserver.
- Faire sauter les champignons à l'huile d'olive, ajouter l'estragon haché et le jus de viande, réserver.
- Dans un plat à gratin, mettre la fricassée de champignons, ajouter les pâtes, verser la béchamel au-dessus puis le cantal râpé. Cuire au four à 200°C pendant 20 min afin d'obtenir une coloration blonde.

## Ingrédients

### *Béchamel chou-fleur*

20 Choux-fleurs

2kg d'oignons émincés

5 cuillères à soupe noix de muscade

1kg de beurre

4l de lait

1kg de farine

1,5kg de Cantal entre-deux Pont de la Pierre râpé

***Gratin***

6kg de macaronis

3kg de girolle /pleurote

2l de jus de viande

Estragon haché

1,5kg de cantal entre-deux Pont de la Pierre râpé

Huile d'olive

Sel poivre