

Pastitsio Grec (ou Pasticcio)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- HACHIS D'AGNEAU	400-450g	- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- GOUSSE(S) D'AIL	2	- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- OIGNON(S)	1	- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 c à soupe	- CHAPELURE	un peu
- TOMATES CONCASSÉES	400g	- BEURRE DE CUISSON	30g
- FOND DE VEAU	1 c à café	- FARINE	30g
- EAU	10-15 cl	- LAIT	300 ml
- CANNELLE	½ c à café	- VINAIGRE	½ c à café
- ORIGAN	un peu	- NOIX DE MUSCADE	
- BUCATINI (PÂTES)	300g	- SEL	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe	- POIVRE	
- OEUF(S)	1		

Recette:

- Hachez l'agneau au hachoir à viande.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Dans une grande poêle, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez l'agneau haché et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée en remuant de temps en temps.
- Intégrez le concentré de tomates et les tomates concassées puis saupoudrez avec le fond de veau et d'origan puis mouillez avec un peu d'eau.
- Assaisonnez de cannelle, sel, poivre et couvrez. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- Faites cuire les bucatinis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Fouettez l'œuf avec la crème fraîche épaisse. Intégrez ce mélange délicatement aux macaronis. Salez et poivrez.
- Rangez les pâtes au fond d'un plat à gratin.
- Egouttez et émiettez la féta. Poivrez-la. Répartissez-la sur les pâtes.
- Versez alors la préparation à base de viande sur la tout.
- Préparez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Terminez de lier la sauce avec une pointe de vinaigre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez le tout avec cette sauce puis ajoutez un peu de fromage râpé (gruyère et parmesan) et de la chapelure.
- Enfourez pendant 20-25 minutes.

