



# LE PASTITCIO

Amoureux de la béchamel, c'est par ici que ça se passe !

## INGRÉDIENTS

- 750g de bœuf haché
- 500g de macaroni n°3
- 280g de tomates concassées
- 200g de parmesan
- 3 œufs
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 bâtons de cannelle
- 1,5L de béchamel
- Sel, poivre, muscade
- Piment de Jamaïque (ou clous de girofle)
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

- Après avoir coupé les oignons et les deux gousses d'ail, les passer au hachoir.
- Dans une cocotte minute, faire cuire le bœuf haché dans 1cm d'huile d'olive, jusqu'à faire rougir la viande.
- Verser le haché d'oignons et d'ails avec la viande.
- Ajouter la cannelle, le piment de Jamaïque, saler, poivrer.
- Ajouter les tomates concassées.
- Fermer le couvercle, et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes sur feu moyen à fort
- Dans un même temps, cuire les macaronis et les réserver.
- Après les 20 minutes de cuisson, retirer la cannelle et le piment de Jamaïque de la cocotte minute
- Rapper un peu de parmesan, saupoudrer les pâtes, préalablement mises dans un plat à gratin.
- Préparer la béchamel.
- Battre les œufs, et les ajouter à la béchamel, hors du feu. Ajouter également une tasse de parmesan râpé, ainsi que de la noix de muscade.
- Mélanger, puis remettre sur le feu. Continuer de mélanger quelques minutes.
- Quand des bulles apparaissent, retirer du feu.
- Dans le plat à four, répartir la viande sur les pâtes, ajouter la béchamel et saupoudrer avec ce qu'il reste de parmesan.
- Mettre au four à 250°C pendant 30 minutes.
- C'est prêt!

Le petit+ de l'équipe: la cannelle de Ceylan apporte un bien meilleur goût que la cannelle rouge!