

Timbale de bucatini

Pour 2 personnes :

- 170 g de bucatini poids cru
- 25 g de beurre
- 1 oignon finement émincé
- 12,5 g de farine
- 25 cL de bouillon chaud (*j'ai utilisé un bouillon de volaille dégraissé*)
- 1 pincée de poivre de Cayenne (*poivre gris pour moi*)
- 1 goutte de sauce Worcestershire (*je n'en avais pas*)
- 100 g de jambon coupé en dés (*j'ai mis un peu moins de 3 tranches soit un peu moins de 180 g*)
- 75 g de gruyère râpé (*j'ai mis 60 g de Comté râpé*)
- sel

Cuire les pâtes *al dente*. Les égoutter et les verser dans un saladier.

Préchauffer le four à 180°C et beurrer (ou pas) un plat à four.

Faire fondre la moitié du beurre dans une petite casserole (je me suis trompée et j'ai tout mis). Ajouter l'oignon et le faire dorer 8 à 10 min à feu doux., en remuant de temps à autre. Verser la farine en remuant et cuire 2 min sans cesser de mélanger. Verser progressivement le bouillon chaud, assaisonner, ajouter le poivre de Cayenne et la sauce Worcestershire. Verser la sauce sur les pâtes puis ajouter le jambon et le fromage. Bien mélanger et verser les pâtes dans le plat à four. Parsemer du reste de beurre et cuire 20 min. Servir aussitôt.

