

# Gratin de fusilli à la mousse forestière aux cèpes



## Ingredients

- ✓ 150 g de Beaufort
- ✓ 300 g de fusillis
- ✓ 1 l de bouillon de légumes
- ✓ 20 ml d'huile d'olive
- ✓ 100 ml de vin blanc
- ✓ 400 ml de lait
- ✓ 140 g de mousse aux cèpes Madrange
- ✓ 35 g de beurre
- ✓ 35 g de farine



2



20 min



40 min



4

## Préparation

### Étape 1

Préchauffer le four à 180°C. Couper la moitié du Beaufort en dés, puis râper le reste. Cuire les fusillis dans un bouillon de légumes pendant 11 minutes.

### Étape 2

Égoutter les fusillis, puis refroidir sous l'eau froide avant de les mélanger avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le beaufort en dés.

### Étape 3

Faire réduire le vin blanc au  $\frac{3}{4}$  dans une casserole, ajouter le lait puis porter à frémissement. Ajouter hors du feu la mousse aux cèpes puis mixez le tout dans un robot blender.

Pour la béchamel à la mousse aux cèpes:

### Étape 4

Chauffer le beurre dans une casserole, ajouter la farine puis mélanger 1 minute pour obtenir un roux blond. Verser progressivement dessus le lait chaud à la mousse aux cèpes tout en fouettant vigoureusement. Prolonger la cuisson 2 à 3 minutes jusqu'à épaissement de la béchamel.

### Étape 5

Mélanger les fusillis à la béchamel. Les disposer dans un plat beurré, puis saupoudrez de beaufort râpé. Cuire au four 25 minutes

## Produit Madrange



# Bon appétit !