

GRATIN DE TORSADES, VEAU ET CHAMPIGNON

Recette pour 40 personnes

Difficulté : Moyenne

Préparation : 2 h 00

Cuisson : 45 minutes

Torsades Lustucru : 5 kg
Viande de veau hachée : 7 kg
Champignons de Paris émincés : 3,50 kg
Tomates en cubes : ~ 7 à 8 kg)
Oignons émincés : ~ 7 à 8 kg)
Ail écrasé : 43 gousses
Persil frais ciselé : ~ 14 bottes
Chapelure : ~ 1,2 kg
Gruyère râpé : 4,30 kg
Beurre : 286 g
Farine : 286 g
Lait : 7 L
Sel & poivre : à ajuster au goût

1. Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante selon les indications du paquet.
2. Faites revenir les légumes dans une sauteuse bien chaude, terminez par l'ail et les tomates. Réservez.
3. Dans la même sauteuse faites revenir sur feu vif la viande de veau, rajoutez ensuite aux légumes. Incorporez les herbes au dernier moment.
4. Béchamel : Dans une casserole faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère en bois. Le mélange ne doit pas avoir de grumeaux et devenir légèrement brun. Ajoutez petit à petit le lait sans cesser de remuer. La béchamel va s'épaissir doucement. Salez et poivrez. Rajoutez la moitié du gruyère.
5. Mélangez cette onctueuse sauce aux pâtes égouttées.
6. Déposez dans le fond d'un plat à gratin le mélange de viande et légumes. Ajoutez ensuite les pâtes et le reste du fromage râpé, terminez par la chapelure.
7. Cuire au four à 180°C durant 30 minutes.

