

Gratin de pâtes aux poireaux, chorizo et noix



Pour 4 personnes :

250 g de pâtes creuses

20 cl de crème + 1 jaune d'œuf

2 à 3 petits poireaux

3 CS d'huile d'olive

1 oignon rouge + 2 gousses d'ail

$\frac{1}{2}$ chorizo

2 CS de parmesan râpé

Une poignée de noix ou noisettes

- Cuire les pâtes selon les indications du paquet et les égoutter soigneusement. *Pour ce genre de plat, je choisis de préférence, des pâtes creuses, style macaroni, pennes ou coquilles, la sauce s'insinue bien au cœur des pâtes, plutôt que de rester au fond du plat...*
- Pendant ce temps, émincer finement le blanc et le vert clair des poireaux. Les laver avec soin, pour enlever la terre et les petits cailloux qui s'y cacheraient et, une fois bien égouttés, les faire revenir 5 à 6 minutes, dans un peu d'huile d'olive, avec l'oignon ciselé et l'ail pressé. Si besoin, ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau, pour éviter que ça ne brûle. Saler un peu et poivrer.
- Mélanger la préparation poireaux-oignon-ail avec les pâtes égouttées et le chorizo coupé en dés ou en rondelles.
- Dans un petit bol, bien mélanger la crème, le jaune d'œuf et 1 CS de parmesan.
- Mettre les pâtes aux poireaux dans un plat à gratin et verser la crème par-dessus. Mélanger rapidement.
- Parsemer de quelques noix (ou noisettes) concassées et d'une CS de parmesan. Faire cuire à four préchauffé (180°C), jusqu'à coloration du gratin, soit entre 15 et 20 minutes selon le four.

