

## Gratin de pâtes à la sauce Mornay



lesbonsrestaurants

Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*La sauce Mornay a été introduite dans le Tout-Paris de Charles X dans le grand restaurant le Grand Véfour, situé dans les arcades du Palais-Royal. Pour la petite histoire, la sauce Mornay a été inventée par le chef d'un grand restaurant à la fin du siècle dernier. Il l'a dédiée à son ancien maître Marcel Mornay.*

### Ingrédients

- 400 g de pâtes
- 0,5 litre de lait
- 30 g de farine
- 60 g de beurre
- 150 g de fromage râpé
- muscade
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes "al dente". Égouttez-les et réservez-les.
- 2 Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez la farine et laissez cuire quelques minutes. Versez le lait d'un seul coup. Portez à ébullition sans cesser de remuer.
- 3 Lorsque la sauce épaissit, salez-la, poivrez-la et ajoutez-y une pointe de muscade. Laissez cuire à feu doux 10 minutes. En fin de cuisson incorporez la moitié du fromage râpé. Votre sauce est prête.
- 4 Mettez les pâtes dans un plat à gratin. Ajoutez-y la sauce Mornay et remuez. Saupoudrez avec le reste du fromage râpé. Ajoutez quelques noisettes de beurre et glissez votre plat dans le four pendant 15 minutes.
- 5 Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

