

Gros macaroni farci de topinambour, Mornay Mont d'Or, crème de savagnin



Ingrédients (pour 2)

- 250 grammes de topinambours
- 30 + 20 grammes de vacherin Mont d'Or
- 12 à 16 gros macaroni, tufoli, gros rigatoni... ici millerighi.
- huile de sésame
- graines de sésame noir
- germes de roquette (facultatif)
- sel, poivre

pour la sauce Mornay au Mont d'or

- 15 grammes de beurre
- 15 grammes de farine
- 20 cl de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 30 grammes de vacherin Mont d'Or
- 1 pincée de 4 épices (ou juste de la noix de muscade)
- sel, poivre

pour la crème de savagnin

- 10 cl de bouillon de volaille ou fond de veau
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de savagnin (Côte du Jura)
- 2 pincées de lécithine de soja (facultatif)
- 1 pincée de curcuma

Préparation

Cuire les topinambours à l'eau avec un peu de bicarbonate. Peler et mixer avec le fromage, un trait d'huile de sésame, saler, poivrer et réserver dans une poche à douille.

Réaliser un roux avec la farine et le beurre, ajouter le lait chaud et faire épaissir, puis ajouter le jaune d'oeuf, porter à ébullition en remuant toujours. Incorporer le fromage hors du feu. Filmer au contact et réserver.

Faire réduire le mélange bouillon/crème/savagnin de moitié, ajouter la lécithine et le curcuma. Réserver au chaud.

Cuire les pâtes en les gardant encore fermes (environ 9-10 minutes pour une cuisson de 12). Les farcir de purée de topinambour. Poser sur une plaque huilée ou tapissée de papier sulfurisé (j'ai fait les deux !). Napper de sauce Mornay au Mont d'Or, ajouter environ 1/2 cuillère à café de fromage sur la sauce et enfourner à 190°C environ 10 minutes, puis poudrer de sésame noir et passer sous le grill pour faire gratiner. Déposer sur une assiette chaude

Emulsionner la crème de savagnin au mixeur plongeant et servir avec les pâtes gratinées au topinambour et au Mont d'Or.