

# Gratin de cornettes au fromage



J'ai toujours pensé que les Etats-Unis étaient un pays qui ne possédait pas de culture gastronomique. Il est vrai qu'on peut manger de tout dans les villes américaines, que ce soit des plats casaques ou philipiniens. Mais je n'ai jamais été attirée par la véritable cuisine américaine.

Mais finalement, j'ai acheté un livre de cuisine américain et ce que j'y ai découvert a effacé d'un coup tous mes préjugés. Des desserts à base de patates douces, des plats mexicains, de délicieux desserts aux fruits et encore... Aujourd'hui par exemple, je vais essayer de faire des œufs Bénédicte. Egalement inspirée par ce livre de cuisine, j'ai tenté un gratin de cornettes américanisé, nommé là-bas Mac and Cheese.

Pour ce plat, les Américains emploient du fromage cheddar. Une petite quantité est sûrement bonne, mais selon moi, une bonne portion de Gruyère est nettement meilleure pour ce Mac and Cheese.

Bon appétit ou enjoy your meal!

- 300 g de cornettes
- 150 g de Gruyère salé
- 50 g de cheddar nature
- 2 jaunes d'œuf
- 2 dl de demi-crème
- 20 g de beurre
- 2 cs de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de tomates cerises
- 1 giclée de sauce Worcestershire
- ciboulette
- sel, poivre

1. Cuisez les cornettes al dente dans de l'eau bouillante salée.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle.
3. Coupez la ciboulette et faites-la revenir dans le beurre.
4. Déglacez avec le jus de citron et laissez tirer rapidement à feu doux.

5. Mélangez bien le Gruyère avec le cheddar, les jaunes d'œuf, la sauce Worcestershire et l'ail, assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Egouttez les cornettes et mélangez-les à la masse.
7. Coupez les tomates cerises en quatre et ajoutez-les à la masse. 8. Versez le tout dans une forme à gratin et cuisez-le sur 220 °C pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'il obtienne une croûte dorée.
8. Garnissez le gratin avec la ciboulette.