

TERRINE DE PÂTES AU SPECK



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 25 mn (8 + 5 + 10)

Pour 6 personnes:

42 pâtes ziti

1 é tranches de speck très fines

Béchamel: 125 ml de lait

15 g de farine

15 g de beurre

Sel et poivre, une pincée de muscade

Cuire les pâtes selon les indications du paquet dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter et les poser côte à côte sur un linge pour éliminer toute l'humidité. Réserve.

La béchamel:

Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le beurre et ajouter la farine d'un seul coup. Continuer à cuire en remuant sans arrêt avant d'ajouter le lait bien froid. Continuer à tourner jusqu'à épaississement de la sauce. Couper le feu, assaisonner de sel (pas trop à cause du fromage et du speck) et de poivre sans oublier la pincée de muscade. Ajouter le pecorino râpé, bien mélanger et réserver.

Montage de la terrine:

Chemiser le moule avec du papier sulfurisé badigeonné de beurre fondu au pinceau. Déposer une rangée de pâtes en les posant côte à côte en veillant à ce que les pâtes soient exactement à la longueur de la terrine (les recouper à la bonne taille si nécessaire).

Couvrir la 1 ère couche de ziti de 2 càs de béchamel finement étalée puis poser 2 fine tranches de speck, continuer de la même façon en alternant pâtes, béchamel et speck et terminer avec des pâtes. Réserver au frais en couvrant avec le papier sulfurisé excédentaire. laisser prendre au froid.

Le lendemain ou plusieurs heures après, réchauffer la terrine dans un four à 150° pendant une vingtaine de minutes et la couper en tranches d'environ 2 cm de large (penser au couteau électrique).