



## **Pastitsio (timbale de macaronis au four)**

### **Ingrédients (pour 6 personnes)**

1/2 kg de gros macaronis  
1/2 kg de boeuf haché  
1 1/2 tasse d'huile d'olives  
2 tasses de fromage râpé  
1 tasse de vin blanc  
1 c.s. de concentré de tomate  
2 gousses d'ail  
1/2 l de lait  
2 oeufs  
5 c.s. de farine  
cannelle, sel et poivre

### **Préparation**

Portez à ébullition de l'eau salée, versez-y les macaronis; égouttez-les avant qu'ils ne soient tendres. Retournez-les dans un peu d'huile chauffée et ajoutez une tasse de fromage. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et ajoutez la viande hachée salée et poivrée; faites-la rissoler, avec la cannelle, le concentré de tomate et l'ail haché, pendant 15 minutes. Mouillez avec le vin, puis laissez mijoter encore 30 minutes. Pour préparer la sauce, mélangez le lait, la farine, 2 oeufs et un peu de sel et faites chauffer ce mélange à feu doux en tournant sans arrêt jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Versez dans un plat à gratin beurré la moitié des macaronis, ensuite la viande, puis le reste des macaronis. Nappez avec la sauce, ajoutez le fromage restant et un peu d'huile d'olives. Faites dorer votre timbale au four à température moyenne pendant environ 30 minutes.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)
- Vin blanc [plusieurs types](#)

Bon appétit – Kali orexi!