 **Gratin de pâtes à ma façon**

** Pour 8 Croquants-Gourmands**
**Sauce :**
**-2 oignons moyens
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de concentré de tomate (440 g)
- huile d'olive
- 250 g de petits pois surgelés
- 800 g de bœuf haché
- 125 g de vin rouge
- thym - laurier
- sel & poivre du moulin
Pâtes :
-1 kg de macaroni
- 500 g de mascarpone
- 6 œufs
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de gruyère râpé
- sel & poivre du moulin
- 100 g de crème fraîche**

**Un grand plat à gratin huilé**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**
**La sauce :**Émincer finement ail et oignons.
Mettre dans une cocotte, un filet d'huile d'olive et faire rissoler sans coloration les oignons et l'ail.
Ajouter la viande hachée en remuant bien pour détacher les grains, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
Ajouter le concentré de tomate. Bien remuer pendant quelques minutes.
Mouiller avec le vin rouge, le laisser s'évaporer un peu.
À l'aide de la boîte vide de concentré de tomate, mesurer 3 volumes d'eau et les ajouter dans la cocotte.
Rajouter les petits pois, thym, laurier, sel et poivre.
Porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 45 mn environ. Rectifier l'assaisonnement.

**Les pâtes :**Dans une grande marmite, faire cuire les pâtes pendant la moitié du temps indiqué pour une cuisson 'al dente'.
Les égoutter.
Verser la sauce bouillante dans la marmite et remettre les pâtes. Finir la cuisson en remuant souvent. Les pâtes absorbent la sauce.

**Le gratin :**

Battre le mascarpone avec la crème pour l'assouplir, ajouter les œufs, assaisonner.
Mélanger et ajouter le parmesan et une moitié du gruyère râpé.
Verser cette crème dans les pâtes.  Rectifier l'assaisonnement.
Verser la préparation aux pâtes dans le plat.
Saupoudrer du reste de gruyère râpé.
Mettre au four pendant 45 minutes.
On peut sans problème le préparer à l'avance et le réchauffer.