



## Timbale de macaronis au poulet et au Cheddar

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes.

- 2 c. à soupe de beurre mou – 250 g de macaronis longs
- 4 c. à soupe de beurre – 1 tasse de champignons de Paris, tranchés
- 1 échalote hachée – 2 c. à soupe de farine – 250 ml de lait
- 1 tasse de cheddar râpé – 1 poulet cuit, désossé et coupé en morceaux
- 2 tasses de jeunes feuilles d'épinard frais – Sel et poivre frais moulu

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à fond amovible avec 1 c. à soupe de beurre. Réserver le moule au réfrigérateur pour permettre au beurre, en se figeant, de mieux faire adhérer les macaronis. Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante, faire cuire les macaronis jusqu'à ce qu'ils soient al dente, environ 20 minutes. Égoutter et laisser refroidir. Appliquer les macaronis tout autour et au fond du moule, pour le tapisser. Dans une casserole, faire fondre le reste du beurre et y faire sauter les champignons et l'échalote jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saupoudrer avec la farine tout en remuant. Ajouter le lait, remuer et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporer la moitié du cheddar et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la préparation soit homogène. Ajouter les morceaux de poulet et les jeunes feuilles d'épinard. Bien remuer. Verser cette préparation dans le moule de macaronis. Répartir le reste du cheddar sur le dessus et mettre au four pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Démouler et servir accompagné d'une salade.

