Gratin de macaronis au foie gras

Ingrédients :

**300 g de macaronis**

**2 gousses d’ail**

**25 cl de lait entier ou demi-écrémé**

**150 g de gruyère râpé**

**40 g de beurre mou**

**1 céleri-rave**

**100 g de jambon blanc**

**1 c. à s. d’huile de tournesol**

**5 cl de madère**

**20 cl de crème liquide**

**200 g de foie gras cru**

**Sel, poivre du moulin**

Pelez l’ail. Faîtes bouillir de l’eau en ajoutant le lait et du sel pour y faire cuire les macaronis avec les gousses d’ail. Egouttez, retirez l’ail.

Beurrez un plat à gratin avec 20g de beurre et rangez les macaronis. Saupoudrez de 100g de gruyère râpé. Salez, poivrez, entreposez au frigo.

Pelez le céleri et coupez en petits morceaux. Découpez le jambon en lamelles. Dans une sauteuse, faîtes chauffer les dés de céleri dans l’huile et 20g de beurre, à feu doux, pendant 15 min. Salez, poivrez. Ajoutez le jambon, le madère et la crème. Mélangez, laissez mijoter encore 5 min.

Coupez le foie gras en morceaux et, hors du feu, incorporez-le à la sauce.

Etalez la préparation sur les macaronis, parsemez avec le gruyère restant et enfournez pendant 25 min. Servez aussitôt.

Et bonne dégustation !!!