Bouchées au homard gratinées

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

100 grammes de macaronis (ou autres pâtes courtes)
2 cuillères à soupe de beurre
1 échalot (émincée)
1 gousse d'ail (émincée)
2 cuillères à soupe de farine
2 1⁄2 décilitres de crème légère
150 grammes de beemster (Royal, râpé)
100 grammes de chair d’écrevisses
4 cuillères à soupe de panko
tuink
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pâtes dans de l’eau légèrement salée et égouttez-les.**
2. **Laissez fondre le beurre dans une poêle et faites blondir les échalotes. Ajoutez l’ail et poursuivez la cuisson. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Nappez de crème et portez à ébullition. Laissez épaissir. Retirez du feu.**
3. **Ajoutez le fromage, les pâtes et la chair de homard. Salez et poivrez. Mélangez bien. Versez le mélange dans un moule à muffins beurré et saupoudrez de panko. Laissez cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Démoulez les bouchées au homard et garnissez-les de cresson.**