

# GRATIN DE ZITI AU CITRON



Par

**Giada de Laurentiis**

Dans

**La cuisine de Giada**

## INGRÉDIENTS :


- 500 g de pâtes Ziti
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 350 g de pancetta en fines tranches de 5 mm hachées
- Beurre pour graisser le plat de cuisson
- Sel
- POUR LA SAUCE BÉCHAMEL
- 125 g de beurre doux à température ambiante
- 60 g de farine
- 80 cl de lait entier à température ambiante
- Zeste de 2 gros citrons
- 75 g de parmesan râpé
- 1 c. à café de sel
- 1/4 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à soupe de basilic frais haché
- 2 c. à soupe de thym frais haché
- 1/4 tasse de jus de citron
- 250 g de mozzarella râpée
- POUR LA GARNITURE
- 100 g de chapelure
- 25 g de parmesan râpé
- Huile d'olive extra vierge


## RECETTE :

1. Placez une grille au centre du four.
2. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
3. Beurrez un plat à gratin en verre ou en céramique de 33 x 22 cm.
4. **Préparez les pâtes** : sur feu vif, amenez un faitout d'eau salée à ébullition. Ajoutez les pâtes et laissez cuire 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
5. Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile d'olive sur feu moyen-fort. Ajoutez la pancetta et laissez cuire 8 min jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croustillante. Retirez la pancetta à l'aide d'une écumoire et déposez-la sur une assiette tapissée de papier absorbant.
6. **Préparez la sauce béchamel** : faites fondre le beurre dans une casserole de 2 litres sur feu

## PRÉPARATION :

 10 minutes

 35 minutes

 8 personnes

 Facile

moyen. Ajoutez la farine en pluie et fouettez 2 min environ jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le lait au fur et à mesure en fouettant constamment pour éviter les grumeaux. Incorporez le zeste de citron. Laissez mijoter 10 min environ en fouettant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe.

7. Retirez la casserole du feu et incorporez 50 g parmesan, le sel et le poivre.
8. Dans un grand saladier, mélangez la sauce béchamel citronnée, la pancetta, les pâtes, le basilic et le thym. Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien enrobés. Ajoutez le jus de citron. Mélangez.
9. Versez la préparation dans le plat à gratin beurré et recouvrez de mozzarella.
10. **Préparez la garniture** : dans un bol, mélangez la chapelure et le reste de parmesan. Recouvrez le gratin du mélange. Arrosez d'huile d'olive.
11. Enfourez 25 min jusqu'à ce que le gratin soit légèrement doré et croustillant.
12. Laissez refroidir 10 min avant de servir.

**+ Le plat peut être arrosé de jus de cuisson de la pancetta à la place de l'huile d'olive.**