

Macaronis gratinés au Fromage (mac and cheese)

Source de la recette :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5006-macaronis-gratines-au-fromage-mac-and-cheese->



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 6 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

- ✓ 375 g (3/4 lb) de macaronis courts
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- ✓ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de moutarde sèche
- ✓ 1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'oignon
- ✓ 1 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'ail
- ✓ 1 boîte de 370 ml de lait évaporé
- ✓ 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- ✓ 750 ml (3 tasses) de fromage cheddar fort jaune
- ✓ 500 ml (2 tasses) de fromage havarti râpé
- ✓ 125 ml (1/2 tasse) de fromage Velveeta coupé en cubes
- ✓ Sel et poivre

Préparation

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égoutter et réserver.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à gril (broil). Beurrer un plat de cuisson d'une contenance d'environ 2 litres (8 tasses) ou 4 ramequins d'une contenance d'environ 500 ml (2 tasses).

Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine, les épices et cuire 1 minute en remuant. Ajouter le lait évaporé, le bouillon et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet.

Retirer du feu, incorporer 250 ml (1 tasse) de fromage cheddar, 250 ml (1 tasse) de fromage havarti et le fromage Velveeta. Bien mélanger jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Incorporer les pâtes et réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.

Répartir dans le plat de cuisson ou les ramequins. Parsemer du reste de fromage. Cuire au four environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.