



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Mac and Cheese

Pour 4 personnes

Très facile

17 min

1.16€ La portion (prix indicatif)



Une spécialité made in USA pour un plat de pâtes crémeux ET gourmand. Le temps de cuire les pâtes, vous préparez la sauce à base de béchamel et de fromage (miam le cheddar) et vite, à table !

Les ingrédients

- **250 g** de Pâte Macaroni
- **20 g** de Beurre doux
- **20 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **210 ml** de Lait demi écrémé
- **80 g** de Emmental rapé
- **100 g** de Cheddar rapé

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 12 min



Attente : 0 min

- 1 Portez 2 L d'eau et 20 g de gros sel (1 càs) à ébullition, puis faites cuire 250 g de pâtes macaroni pendant 10 minutes.
- 2 Préparez votre passoire pour égoutter les pâtes et préparez les ingrédients pour la béchamel. Normalement, le timing est parfait et vous aurez fini votre béchamel au fromage en même temps que la cuisson des macaroni.
- 3 Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre 20 g de beurre à feu doux. Ajoutez 20 g de farine et fouettez 1 minute. Le mélange va devenir mousseux et à l'aspect granuleux, c'est le signe que la farine cuit.

- 4 Versez 210 ml de lait et 2 càs de crème 15 ou 30% (facultatif pour un côté onctueux) en fouettant pour bien délayer le roux. Faites cuire à feu doux pendant 3 minutes en continuant à mélanger.
- 5 Ajoutez 80 g d'emmental et 100 g de cheddar râpés. Mélangez jusqu'à ce que les fromages aient fondu, cela prendra à peine 30 secondes.
- 6 Égouttez les macaroni et ajoutez-les à la béchamel aux fromages.
Salez et poivrez généreusement (environ 10 tours de moulin à poivre, selon vos goûts).
Attention, les fromages apporteront du sel.
Si vous avez du paprika et de l'ail en poudre, ajoutez $\frac{1}{2}$ càc de chacune des épices pour réhausser le goût de votre plat.
Mélangez pour bien enrober les pâtes. C'est prêt !
- 7 Servez immédiatement car la béchamel ne doit pas durcir.