



Les plats principaux

The real American deal Mac'n cheese

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de macaronis
4 cuillères à soupe de beurre (fondu)
120 grammes de chapelure japonaise
200 grammes d'Emmentaler (râpé)
60 grammes de parmesan (râpé)
300 grammes cheddar (râpé)
60 grammes de beurre
200 millilitres de crème
30 grammes de farine
400 millilitres de lait
pincer poudre de paprika
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Mélangez le cheddar et l'Emmentaler.

Fondez le beurre et ajoutez-y la farine. Cuisez 2 minutes en mélangeant. Versez le lait et la crème jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Faites mijoter 2 minutes puis salez et poivrez. Ajoutez 1/3 du fromage que vous laissez fondre calmement. Ajoutez encore une fois 1/3 et laissez de nouveau fondre. Égouttez les pâtes et versez-les dans la sauce fromage.

Versez la moitié du Mac'n cheese dans un plat à four graissé avec de l'huile d'olive. Saupoudrez dessus le reste du fromage puis versez le reste des pâtes. Mélangez le parmesan, le beurre fondu et le paprika en poudre avec le panko. Saupoudrez ce mélange sur le Mac'n cheese et enfournez 5 minutes. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

