



Les plats principaux

Potiron mac and cheese

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 oignon (blanc, haché fin)
2 gousses d'ail (pressées)
1 potiron butternut
120 grammes de fromage Oud Brugge (râpé + extra)
170 grammes d'Emmentaler (geraspt + extra)
300 millilitres de bouillon de légumes
400 millilitres de lait demi-écrémé
400 grammes de pâtes
2 cuillères à café poudre de paprika
1 poignée branche de thym
pincer noix de muscade
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200 °C. Cuisez les pâtes comme indiqué sur l'emballage, égouttez-les et réservez-les.

Faites revenir l'oignon avec le paprika pendant 2 minutes dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et cuisez encore 1 minute. Ajoutez ensuite les cubes de potiron et les brins de thym. Cuisez 5 minutes à feu moyen.

Ajoutez le lait et le bouillon de légumes aux cubes de potiron et faites cuire doucement 12 à 15 minutes jusqu'à ce que le potiron soit cuit. Mixez le potiron avec un mixer plongeur jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Ajoutez maintenant les fromages râpés et les pâtes. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Mélangez bien le tout.

Prenez un plat à four et versez le mélange dedans. Saupoudrez le reste des fromages râpés sur le potiron mac and cheese et enfournez 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il y ait une petite couche croustillante.

Sortez du four et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

