MAC AND CHEESE



Préparez une béchamel, ajoutez le cheddar râpé (ou un mélange emmental-comté) et mélangez aux macaroni cuits. Versez dans un plat, parsemez de chapelure et de fromage. Enfournez 20 minutes.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 400g de macaroni
- 200g de cheddar râpé (ou emmental-comté)
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 40 cl de lait
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Chapelure (facultatif)
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis le lait en fouettant. Ajoutez le cheddar et la moutarde. Mélangez.

Etape 2
Mélangez aux macaroni cuits. Versez dans un plat, parsemez de chapelure et fromage. Enfournez 20 min à 200°C.