

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.