

Macaroni and cheese



adapté d'une recette de Martha Stewart, perfect macaroni and cheese

Pour 4 à 6 personnes

prévoir 1h en tout.

300g macaroni
60g margarine (15+45) (ou 1 csoupe + 3 csoupe)
2 3/4 tasse de lait (680g)
1/4 tasse farine (40g)
1 ccafé sel (à mon avis c'est un peu trop)
3 tranches de pain de mie
1 bonne pincée de muscade
1 pointe de couteau de cayenne
1 bonne pincée de poivre blanc moulu
250g cheddar blanc
120g mimolette (à la place du gruyère de Martha Stewart)

Préchauffer le four à 180°C. Personnellement, vu que tout est cuit ou presque, j'utilise le mode "gratin 210°C" de mon four. Mais 180°C ça va à condition d'être en chaleur tournante, sinon, passer à 190 ou 200.

Mettre à bouillir une grande quantité d'eau salée. Quand elle bout, y jeter les macaronis et laisser cuire 3 minutes de moins que ce qui est indiqué sur le paquet. Egoutter, réserver.

Pendant ce temps, fondre 1 csoupe soit 15g de margarine, ôter la croûte du pain de mie et le couper en petits cubes de 1cm maxi. Placer les cubes dans un bol, arroser du beurre fondu, mélanger, réserver.

Râper les fromages dans un saladier, les mélanger.

Faire la sauce blanche selon la méthode de votre choix avec les 45g de margarine, 40g farine et 680g de lait. Assaisonner ensuite (attention au sel).

Ajouter les 3/4 du fromage, mélanger, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les macaronis bien égouttés, mélanger. Verser dans un plat à gratin beurré. Recouvrir du reste de fromage râpé, puis des "croutons".

Enfourner pour environ 30 minutes et bien surveiller, les "croutons" colorent rapidement!