

## Macaronis gratinés au fromage (mac and cheese)

Si vous n'aimez pas le fromage, cette recette n'est pas pour vous. Mais pour ceux et celles qui aime, vous allez adopter ce macaroni pour vos enfants. Il est délicieux, crémeux à souhait et beaucoup plus santé que le kraft diner en boîte!

### Ingrédients

- 375 g de macaronis courts
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine tout usage non blanchie
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche
- 1/4 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/4 c. à thé de poudre d'ail
- 1 boîte de 370 ml de lait évaporé (non sucré, de type Carnation)
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 3 tasses de fromage cheddar fort jaune râpé
- 2 tasses de fromage havarti râpé
- 1/2 tasse de fromage Velveeta coupés en cubes
- Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elle soient bien cuites. Égoutter et réserver.
2. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à gril (*broil*). Beurrer un plat de cuisson d'une contenance d'environ 2 litres (8 tasses) ou quatre ramequins d'une contenance d'environ 500 ml (2 tasses).
3. Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine, la moutarde, les épices et cuire 1 minute en remuant. Ajouter le lait évaporé, le bouillon et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet.
4. Retirer du feu, incorporer 1 tasse de fromage cheddar, 1 tasse de fromage havarti et le fromage Velveeta. Bien mélanger jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Incorporer les pâtes et réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.
5. Répartir dans le plat de cuisson ou les ramequins. Parsemer du reste de fromage. Cuire au four environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 6

Source: Best of Ricardo