

GRATIN DE MACARONI AU TROIS FROMAGES ET AUX LÉGUMES

Ingrédients : pour 8 portions

- 3 tasses (350 g) de macaroni ou autres pâtes courtes
- Environ 3 tasses (750 ml) d'un mélange de brocoli et de chou-fleur en morceaux, blanchis 2 minutes, égouttés et rafraîchis
- 3 c. à soupe (45 g) + 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- ½ c. à soupe de thym frais ou ½ c. à thé de thym (thym citronné pour moi)
- 1/3 tasse (40 g) de farine
- 4 tasses (1L) de lait
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- ¼ c. à thé (1 ml) de muscade râpée
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre du moulin
- Une pincée de poivre de Cayenne
- 1 ¾ tasse (200 g) d'emmental ou de gruyère râpé
- 1 ¾ tasse (200 g) de cheddar fort ou extra-fort

Garniture

- ½ tasse (31 g) de chapelure panko
- ¼ tasse (24 g) de parmesan râpé

Préparation :

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter et réserver.
2. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le thym et cuire en brassant durant une minute. Incorporer au fouet la farine et cuire en brassant sans arrêt durant 2 minutes. Ajouter graduellement le lait en fouettant constamment jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Cuire en fouettant souvent durant environ 7 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
3. Incorporer la moutarde, la muscade, le sel, le poivre et le piment de Cayenne.
4. Ajouter les fromages et brasser pour faire fondre.
5. Ajouter les pâtes et les légumes et mélanger pour bien enrober.
6. Verser le mélange dans un grand plat rectangulaire (11 x13 po/28 x33 cm) légèrement beurré.
7. Dans un petit bol, mélanger ensemble la chapelure et le parmesan. Couper le beurre restant en dés et l'incorporer à la garniture. Mélanger jusqu'à obtenir une texture sablonneuse. Parsemer sur les macaronis.
8. Cuire au four préchauffé à 400 °F (200 °C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit bouillonnante et la garniture dorée. Laisser reposer environ 10 minutes et servir.

Source : déclinaison d'une recette *Coup de Pouce*, mars 2014

<http://www.coupdepouce.com/recettes-cuisine/plats-principaux/riz-et-pates/gratin-de-macaronis-aux-trois-fromages/r/14655>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 6 mai 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/05/gratin-de-macaroni-au-trois-fromages-et.html>