

MACARONI AUX FROMAGES AU CHORIZO

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé
- 2 c. à soupe (15 g) de farine tout usage
- 2 tasses (200 g) de macaronis non-cuits
- 2 tasses (500 ml) de lait chaud
- ½ tasse (50 g) de cheddar *fort*
- ½ tasse (55 g) de mozzarella
- ¼ tasse (56 g) de fromage de chèvre frais (*Chevrai ail rôti*)
- ½ tasse (72 g) de chorizo coupé en brunoise (*ce que j'ai mis, mais vous conseille de mettre le double*)
- 1 échalote française ciselée
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 feuille de laurier
- 20 feuilles de persil plat
- 1 c. à thé (5 ml) de paprika fumé
- Sel et poivre noir, au goût
- 2 tasses (183 g) de brocoli en bouquets + tiges coupées, cuit

Préparation :

1. Dans une casserole, faire revenir avec le beurre, le chorizo, l'échalote et la feuille de laurier. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson une minute.
2. Ajouter la farine et laisser cuire encore 1 minutes environ, terminer avec le lait chaud et laisser cuire jusqu'à temps que la sauce épaississe légèrement.
3. Faire cuire les macaronis *al dente*, bien égoutter et ajouter à la sauce.
4. Ajouter le brocoli cuit et mélanger.
5. Ajouter les trois fromages, ainsi que le paprika fumé, assaisonner au goût et remuer jusqu'à ce que tout le fromage ait bien fondu et que les pâtes soient parfaites. Terminer avec les feuilles de persil et servir.

Source : déclinaison d'une recette de Ian Perreault sur Zeste

<https://recettes.zeste.tv/5008-ian-dinner/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 26 avril 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/04/macaroni-aux-fromages-au-chorizo.html>