



THE J.M. SMUCKER Co

Macaroni au fromage

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 30 mins 8 N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 mL) de Sauce blanche simple Carnation®
- 1/2 lb (250 g) de macaroni, cuit selon les instructions sur l'emballage
- 4 tasses (1 L) de fromage cheddar fort, râpé (environ 1 lb/500 g), divisé
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de chapelure
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage parmesan râpé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 2:

Graisser une casserole à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L). Préparer la Sauce blanche simple Carnation selon la recette. Y ajouter 3 tasses (750 ml) de fromage cheddar, en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer le mélange dans les pâtes cuites.

Step 3:

Verser dans la casserole préparée. Parsemer du reste de fromage cheddar. Combiner la chapelure et le parmesan. Saupoudrer sur le fromage cheddar.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré et que ça fasse des bulles.

Step 6:

Remplacer le fromage cheddar par 2 tasses (500 ml) de fontina, 1 tasse (250 ml) de brie et 1 tasse (250 ml) de gorgonzola. Vous pouvez utiliser la combinaison de fromage qui vous plaît, l'important c'est d'avoir 4 tasses (1 L) au total.

Images

