THE J.M. SMUCKER Co

Macaroni au fromage onctueux

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	20 mins	4	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) macaroni ou rotini non cuits
- 1 boîte (354 mL) de Lait évaporé Carnation® 2 %

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3/4 c. à thé (4 mL) sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) moutarde sèche
- 1/4 tasse (50 mL) fromage à la crème léger
- 2 tasses (500 mL) cheddar râpé
- poivre noir (facultatif)

Directions

Step 1:

Cuire les pâtes selon le mode d'emploi sur l'emballage. Égoutter et réserver. Dans une grande casserole, mélanger le lait évaporé avec la farine, le sel et la moutarde sèche. Ajouter le fromage à la crème et cuire à feu moyen-vif en remuant 5 minutes ou jusqu'à ce que la préparation commence à bouillir et épaississe légèrement. Retirer du feu et ajouter le cheddar en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer les pâtes dans la sauce au fromage et servir.

Images

