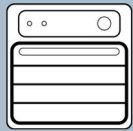
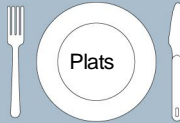


Macaroni and cheese and bacon

Un grand classique de la cuisine US : macaronis, fromage et bacon.



Four



© Photo SDV 2013

Mise en place

Mettre à décongeler la veille le mélange de fromage rapé en froid positif.

Cuire les macaronis et réserver.

Réaliser la béchamel avec la moitié du beurre et ajouter la moitié du mélange de frompage rapé.

Dans la moitié de beurre restant ajouter la chapelure et bien mélanger, réserver.

Mise en oeuvre

Disposer les macaronis dans un plat à gratin.

Ajouter la béchamel, recouvrir du reste de mélange rapé, ajouter les miettes de bacon et recouvrir de chapelure.

Mettre au four à gratiner quelques minutes afin également de bien réchauffer l'ensemble.

Décorer avec des dés de tomate et du persil haché.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	50 g
Macaroni		0.1 pces
Lait		20 ml
Beurre cru		10 g
Farine de blé		10 g
Chapelure		20 g