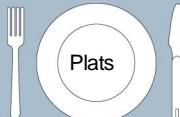
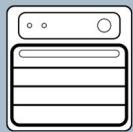


Mac&cheese

Pâtes généreusement gratinées avec sauce cheddar, yellow mustard et mélange râpé.



Plats



Four



© Photo SDV 2016

Mise en place

Mettre à décongeler le mélange de fromage rapé en froid positif la veille au soir.
 Cuire les Macaronis selon la marque utilisée.
 Réaliser un roux avec le beurre et la farine.
 Ajouter le lait et laisser cuire 2/3 minutes à feu doux, puis ajouter un trait de moutarde French's, vérifier l'assaisonnement.

Mise en oeuvre

Dans un plat ou support pouvant être gratiné, introduire les macaronis, puis la béchamel, la sauce au cheddar et le mélange de râpé.
 Gratiner l'ensemble et servir aussitôt.

Suggestion

On peut ajouter 1 cuillère à café d'eau de cuisson des pâtes dans la béchamel.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	15 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	70 g
Macaroni		0.02 pces
Farine de blé		10 g
Beurre cru		10 g
Lait		15 ml