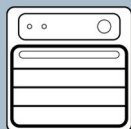
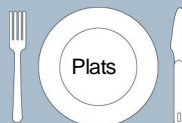


# Mac'n Cheese Cheddar - 4 pers

Délicieux gratin de macaroni à la béchamel et à la sauce cheddar, si typiquement US.



Four



## Mise en place

Ingrédients :

- 250 g de Macaroni cuit Al dente
- 50 g de sauce cheddar
- 15 g de crispy onions
- 30 g de beurre
- 15 g de farine
- 6 dl de lait
- 1 cui à soupe de chapelure
- Une pincée de noix de muscade râpée
- Une pincée de poivre moulu

## Mise en oeuvre

Réaliser la béchamel :

Faites fondre dans une casserole le beurre, ajoutez la farine et remuez sans cesse sur feu doux, versez ensuite peu à peu le lait chaud, laissez gentiment épaissir l'ensemble à feu doux en ajoutant et mélangeant à la spatule la sauce cheddar, la noix muscade et le poivre.

Placer dans un plat à gratin les macaronis, ajouter la sauce béchamel/Cheddar puis parsemer les crispy onions et la chapelure sur l'ensemble.

Gratiner au four environ 4/5 minutes à 180°.

Servir aussitôt avec un peu de persil haché.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GOURMET CHEDDAR CHEESE SAUCE SQUEE	7621	50 g
CRISPY ONIONS - oignons frits	7579	15 g
Macaroni		250 g
Lait		600 ml
Beurre cru		30 g
Farine de blé		15 g
Poivre		1 trait
Muscade poudre		1 trait
Persil		1 trait