



Mac & Cheese

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 personnes

Préparation | 25 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 250 g de macaroni
- 175 g de comté râpé
- 25 g de beurre
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- 1 cuil. à soupe de farine
- 150 g de lardons
- 15 cl de lait
- 100 g de chapelure
- Sel, poivre

Les pâtes

Faire cuire vos pâtes comme indiqué sur le paquet

La béchamel à la moutarde

Dans une casserole faire un roux. Pour cela, faire fondre le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez au fouet.

Ajoutez le lait concentré non sucré, la moutarde.

Assaisonnez en sel, poivre.

Cuire 3 à 4 min jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajoutez le lait et les $\frac{3}{4}$ du fromage, laissez fondre en remuant.

Le Mac & Cheese

Ajoutez les macaroni cuits.

Versez le tout dans un plat à gratin.

Parsemez de lardons, de chapelure et de fromage restant.

Enfournez pour 20 min, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.