

# Mac & Cheese : La Recette Ultime façon Diner Américain

---

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de macaronis (coudes)
- 50g de beurre doux
- 50g de farine de blé
- 700ml de lait entier
- 300g de cheddar fort râpé
- 100g de mozzarella râpée
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Sel, poivre du moulin et une pincée de paprika fumé

## Matériel nécessaire

- Grande casserole pour la cuisson des pâtes
- Casserole moyenne pour la sauce béchamel
- Fouet manuel
- Plat à gratin allant au four

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Faites cuire les macaronis dans une eau bouillante salée, 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet pour qu'ils restent fermes.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez pendant 1 minute sans colorer.
- Versez le lait progressivement en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux jusqu'à épaississement.
- Hors du feu, incorporez les fromages, la moutarde et les épices. Mélangez jusqu'à obtenir une sauce lisse.
- Mélangez les pâtes avec la sauce, versez le tout dans le plat à gratin.
- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillonnant.

## Astuces du Chef

- Pour un côté croustillant, saupoudrez un peu de chapelure panko mélangée à du beurre fondu sur le dessus avant d'enfourner.
- Utilisez toujours du fromage râpé par vos soins : le fromage en sachet industriel contient souvent de l'amidon qui empêche une fonte parfaite.
- Laissez reposer le plat 5 minutes à la sortie du four pour que la sauce fige légèrement et soit plus onctueuse à la dégustation.