

Recette Authentique : Mac and Cheese à l'Américaine

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Portions : 4 personnes
- Niveau : Facile

Ingrédients nécessaires

- 400g de pâtes type macaronis ou coudes
- 50g de beurre doux
- 50g de farine de blé
- 700ml de lait entier
- 300g de cheddar fort râpé
- 100g de parmesan râpé
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Sel, poivre et une pincée de paprika
- Optionnel : 50g de chapelure pour le croustillant

Étapes de préparation

- Faites cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon les instructions du paquet (al dente). Égouttez et réservez.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez pendant 1 minute pour créer un roux.
- Versez progressivement le lait tout en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux. Laissez épaissir jusqu'à obtenir une béchamel onctueuse.
- Retirez du feu, ajoutez la moutarde, le sel, le poivre, le paprika et les 3/4 du fromage. Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit parfaitement lisse.
- Incorporez les pâtes cuites à la sauce au fromage et mélangez bien pour enrober chaque macaroni.
- Versez le mélange dans un plat allant au four, saupoudrez avec le reste du fromage (et la chapelure si souhaité).
- Passez sous le gril du four pendant 5 à 8 minutes jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.

Conseils de chef

- Utilisez toujours du fromage râpé fraîchement pour une meilleure fonte.
- Ne surcuisez pas les pâtes, elles finiront de cuire au four avec la sauce.
- Pour une version plus riche, remplacez 100ml de lait par de la crème liquide entière.
- Servez immédiatement pour profiter de la texture fondante.