

Recette : Loaded Mac & Cheese à l'Américaine

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500g de macaronis
- 50g de beurre doux
- 50g de farine de blé
- 700ml de lait entier
- 300g de cheddar mature râpé
- 100g de mozzarella râpée
- 150g de lardons fumés ou bacon croustillant
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 pincée de paprika fumé
- 50g de chapelure panko
- Sel et poivre du moulin

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 (chaleur tournante).
- Faites cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau bouillante salée, 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet pour qu'ils restent 'al dente'. Égouttez et réservez.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Égouttez l'excès de gras et réservez.
- Préparez la sauce : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et fouettez pendant 1 minute sans colorer.
- Versez le lait progressivement tout en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux. Laissez épaissir à feu doux.
- Hors du feu, ajoutez le cheddar, la mozzarella, la moutarde, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une sauce lisse.

- Incorporez les macaronis et les lardons à la sauce au fromage.
- Versez le mélange dans le plat à gratin, saupoudrez de chapelure panko et d'un peu de fromage supplémentaire.
- Enfournerez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillonnant.

Astuces du chef

- Pour une version plus gourmande, ajoutez quelques rondelles de jalapeños pour une touche épicée.
- Si la sauce semble trop épaisse, ajoutez un filet de lait avant d'enfourner.
- Servez immédiatement avec une salade verte croquante pour équilibrer la richesse du plat.