

# Mac & Cheese



TEMPS DE PRÉPARATION

45 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 500 gr de macaronis
- 1 cup de cheddar râpé
- 1/2 cup de gruyère ou emmental râpé
- 2 tranches de Comté
- 1/2 cup de parmesan râpé
- 3 gousses d'ail haché
- 1 cup de crème fraîche liquide
- 1 c.à.s. de moutarde ancienne
- 1 c.à.s. de sauce anglaise
- 1 c.à.s. de sel à frotter classique
- 1 cup de cheddar râpé
- 1/2 cup de parmesan râpé pour le gratin
- 4 tranches de bacon

## INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum.
2. Dans une cocotte en fonte, faites cuire les tranches de bacon coupées. Ajoutez l'ail et les tomates et laissez cuire quelques minutes. Ajoutez la sauce anglaise, 1 cup de cheddar râpé, le gruyère râpé et mélangez. Lorsque le fromage est fondu, ajoutez la moutarde ancienne et le sel à frotter. Mélangez.
3. Ajoutez les macaronis cuits à la sauce, mélangez et transférez le tout dans un plat à gratin. Fermez la trappe du BBQ et diminuez la température du thermostat à 200°C (400°F).
4. Parsemez le parmesan râpé, et ensuite le cheddar râpé sur les pâtes.
5. Fermez le couvercle du BBQ. et laissez gratiner 15 minutes environ.



MOTS CLÉS

mac & cheese, macaraoni