

Mac & Cheese au bourbon



TEMPS DE PRÉPARATION

40 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- ½ cup de bourbon
- 500 gr de macaronis
- 1 ½ cups de cheddar râpé
- 2 cups de gouda râpé
- 3 cups de lait entier
- sel/poivre
- 400 gr de bacon en dés
- 2 c. à soupe de farine
- 1 oignon haché
- Quelques branches de thym

INSTRUCTIONS

1. Faites cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau salée. Il faut qu'ils ne soient pas trop cuits, mais Al dente. Egouttez et laissez refroidir.
2. Allumez votre BBQ avec une cheminée entière de briquettes.
3. Lorsque le BBQ est chaud, faites revenir le bacon dans une grande poêle en fonte. Lorsque le bacon est croustillant, retirez le et placez-le sur du papier absorbant. Ne jetez pas les graisses dans la poêle parce que nous allons cuire les oignons dedans immédiatement.
4. Faites revenir les oignons quelques minutes dans la poêle. Ajoutez et mélangez la farine avec les oignons. Attendez 2 ou 3 minutes en remuant et puis versez le bourbon.
5. Ajoutez progressivement le lait, 1 CAS de thym, le gouda râpé et les ⅔ du cheddar râpé, et les ¾ du bacon. N'arrêtez jamais de mélanger pour éviter que la sauce colle à la poêle.
6. Ajoutez les macaronis et mélangez.
7. Terminez avec les reste du cheddar et le reste du bacon.
8. Jetez un chunk de bois ou une poignée de copeaux dans vos braises et fermez le couvercle pendant 10 minutes.
9. Il ne vous reste qu'à déguster.



MOTS CLÉS
bourbon, mac & cheese