



Bouchées de Mac and Cheese au bacon

[RECETTES](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 36

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 grammes (2 tasses) de macaroni, cru
- 10 tranches de bacon F Ménard
- 1/8 tasse de beurre
- 1/8 tasse de farine
- 1 ½ tasse de lait chaud
- 125 grammes de Velveeta
- 1 ½ tasse de cheddar, râpé
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- ¼ c. thé de muscade moulue
- Sel et poivre
- 1 tasse de chapelure panko
- ½ tasse de romano, finement râpé
- ½ tasse de farine
- 2 œufs, fouettés
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un chaudron rempli d'eau, faire cuire les macaronis tel qu'indiqué sur la boîte du fabricant. Égoutter et réserver.
2. Dans un poêlon, faire cuire les 10 tranches de bacon. Réserver.
3. Dans un poêlon, faire fondre le beurre.

4. Incorporer la farine avec un fouet jusqu'à ce que le mélange forme un roux.
5. Ajouter le lait et bien fouetter.
6. Laisser mijoter en brassant régulièrement jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
7. Ajouter le Velveeta, le cheddar et le parmesan. Brasser jusqu'à ce tout soit bien fondu.
8. Ajouter les macaronis, le bacon et la muscade. Saler et poivrer.
9. Sur une grande plaque recouverte de papier parchemin, déposer le mac and cheese. Laisser reposer au réfrigérateur 3-4 heures.
10. Préchauffer votre four à 425 F.
11. Lorsque la préparation sera bien figée et froide, rouler des boules d'un pouce d'épaisseur.
12. Dans un bol, mélanger la chapelure panko et le romano. Ajouter un peu de sel.
13. Rouler les boules dans la farine, ensuite dans l'œuf et finir avec la chapelure panko. Si la boule se défait, pressez-la et rouler une autre fois dans le panko. Répéter pour toutes les boules.
14. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à tant que les boules de mac and cheese soient bien dorées.
15. Servir en apéro. Attention, c'est chaud !