



Mac and cheese façon soupe à l'oignon

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



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Oignons caramélisés

- 4 c. table de beurre
- 2 gros oignons jaunes
- ½ tasse de bouillon de bœuf

Mac and Cheese

- 450 g de macaronis
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 2 tasses de lait
- 5 tasses de fromage cheddar fort ou extra fort
- Sel et poivre
- 1 tasse de petits cubes de baguette de pain
- 1 filet d'huile
- 1/3 tasse de parmesan râpé
- 1 branche de thym frais

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Couper les oignons en fines lanières.
3. Dans un grand poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire 8 minutes,

en remuant de temps à autre.

4. Ajouter le bouillon et poursuivre la cuisson 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé et que les oignons soient bien dorés et caramélisés. Réserver.
5. Pendant ce temps, cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau salée bouillante jusqu'à al dente. Égoutter et réserver.
6. Dans une grande poêle allant au four, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et fouetter pour bien mélanger.
7. Cuire 1 minute, puis verser graduellement le lait en fouettant jusqu'à ce que la sauce épaisse. Ne pas trop faire épaisir car elle continuera à épaisir au four.
8. Ajouter 4 tasses de fromage, une petite quantité à la fois, en mélangeant jusqu'à obtenir une sauce lisse et homogène.
9. Ajouter les macaronis et les oignons caramélisés, puis bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
10. Transférer dans un plat allant au four. Garnir avec la tasse de fromage restante
11. Dans un petit bol, arroser les morceaux de pain d'un petit filet d'huile. Ajouter le parmesan et bien mélanger. Saler et poivrer légèrement. Ajouter sur le dessus du mac and cheese.
12. Cuire au four 15 minutes, puis terminer sous le gril (broil) 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant.
13. Garnir de thym frais et servir.