



Macaroni au saumon au four

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 grammes (approx 1/2 paquet) de macaronis longs
- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 2 tasses de lait
- 3 c. à soupe d'aneth frais haché
- Sel et poivre
- 2 tasses de fromage râpé Italiano (provolone, mozzarella, suisse et parmesan)
- 200 grammes de saumon frais, cuit et émietté grossièrement ou 1 à 2 conserves de saumon en flocon, égoutté

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Cuire les macaronis selon les instructions figurant sur l'emballage.
3. Faire fondre le beurre dans une petite casserole et y ajouter la farine en mélangeant au fouet. Cuire en remuant 1 à 2 minutes.
4. Incorporer graduellement le lait en mélangeant. Cuire, en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirer du four.
5. Ajouter l'aneth et 1 1/2 tasse de fromage. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Mélanger la sauce aux pâtes.
7. Saler et poivrer au goût.
8. Dans un plat carré de 8 pouces graissé et allant au four.

9. Étaler la moitié des macaronis et recouvrir de saumon.
10. Mettre le reste des macaronis et garnir du reste du fromage.
11. Cuire à découvert 30 minutes à 350 F.