

Mac & Cheese au porc effiloché

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 à 3 tasses de porc effiloché
- 450 g de macaronis
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 2 tasses de lait
- 5 tasses de fromage au choix (moi : mélange de cheddar et de mozzarella)
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire les macaronis dans un grand chaudron d'eau salée bouillante. Ne pas trop faire cuire les pâtes. Une fois al dente, les égoutter et mettre de côté.
2. Préchauffer le four à 350F.
3. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Y ajouter la farine et bien mélanger avec un fouet.
4. Laisser cuire le mélange pendant une minute et ajouter doucement le lait. Bien mélanger jusqu'à épaississement de la sauce.
5. Ajouter 4 tasses de fromage (un peu à la fois pour éviter que la sauce ne refroidisse trop).
6. Une fois la sauce homogène, incorporer les macaronis et bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
7. Ajouter le porc effiloché sur le dessus. Saupoudrer de la tasse de fromage restante.
8. Mettre la casserole au four pendant une quinzaine de minutes (pour bien réchauffer le porc).

Terminer en passant sous le grill pendant 2-3 minutes.