



## ***Macaroni au fromage au chou-fleur et saucisses fumées***

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



NOMBRE DE PORTION : 6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 pqt (375 g.) de saucisses fumées de porc au cheddar ou recette originale Johnsonville ou saucisses italiennes douces au choix
- 454 g. de pâtes courtes
- 3 c. soupe de beurre
- 3 c. soupe de farine
- 1/2 oignon, hachée finement
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de fromage cheddar vieilli ou monterey jack, râpé
- 1 tasse de fromage Old Amsterdam, râpé
- 1/2 tasse de fromage parmesan, râpé
- 1/2 c. thé de moutarde sèche
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 c. soupe d'huile d'olive
- 1 chou-fleur, en bouquets
- 1/4 c. à thé de poivre frais moulu
- 1/4 tasse de persil plat haché finement

## Préparation

---

1. Faire cuire les pâtes selon les indications. À 5 minutes de la fin, ajouter les bouquets de chou-fleur dans l'eau bouillante. Égoutter et réserver.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons, et cuire environ 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
3. Ajouter la farine et cuire 1 minute, en remuant constamment. Ajouter le lait et porter à ébullition. Fouetter sans arrêt pour éviter les grumeaux. Retirer du feu et passer au tamis fin.
4. Remettre la sauce dans la casserole à feu doux-moyen. Ajouter 1 tasse du cheddar ou monterey jack, tout le fromage Old Amsterdam et la moitié du parmesan. Ajouter la moutarde sèche et la muscade. Brasser constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien incorporé à la sauce. Garder au chaud.
5. Couper chaque saucisse environ en 10 tranches en diagonales. Les faire sauter dans 1 c. soupe d'huile d'olive jusqu'à coloration légèrement dorée. Réserver.
6. Combiner les pâtes, les choux-fleurs et la sauce fromagée, puis ajouter la tasse de fromage qui reste et les saucisses . Rectifier l'assaisonnement. Servir dans les bols individuels, en garnissant du reste de parmesan et du persil haché.