

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Macaroni au saumon

Ingrédients :

- 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
- 2 tasses de mozzarella râpée
- 1 boîte de saumon égoutté en flocons (ou une boîte de thon)

Marche à suivre :

1. Cuire les macaronis selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Faire fondre le beurre dans une grande marmite et y ajouter la farine en mélangeant au fouet. Cuire en remuant 1 à 2 minutes. Incorporer graduellement le lait en mélangeant au fouet. Cuire, en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirer du four.
3. Ajouter 2 c. à soupe d'aneth et 1 1/2 tasse de fromage. Remuer jusqu'à ce que le fromage fonde.
4. Dans un plat carré de 8 pouces graissé et allant au four, étaler la moitié des macaronis, le recouvrir de la moitié de la sauce. Recouvrir de tout le saumon. Mettre le reste des macaronis, le reste de la sauce, le reste de l'aneth et le reste du fromage.
5. Cuire à découvert 30 minutes à 350F.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/10/macaroni-au-saumon-au-four.html>