

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Macaroni au fromage – Mac and Cheese

Ingédients :

- 450 grammes de macaroni
- 4 tasses d'eau
- ¼ tasse de beurre
- 1 c. thé de sel
- ½ c. thé de moutarde séchée
- ½ c. thé de paprika fumé
- 1 tasse de crème 35 % à cuisson
- 2 tasses de cheddar orange, râpé
- 2 tasses de gruyère, râpé
- ½ tasse de parmesan, râpé + ¼ tasse pour saupoudrer sur le macaroni.
- Sel et poivre

Marche à suivre instant pot :

1. Dans l'instant pot, mettre les macaronis, l'eau, le beurre, le sel, la moutarde et le paprika.
2. Faire cuire 4 minutes à haute pression.
3. Faire sortir la vapeur et ouvrir l'instant pot. Ajouter la crème, le fromage. Brasser.
4. Saler et poivrer au goût.
5. Servir avec du parmesan.

Marche à suivre traditionnelle :

1. Faire cuire les pâtes dans l'eau avec le paprika, le sel et la moutarde.



2. Dans chaudron, faire fondre le beurre et ajouter la crème.
3. Faire chauffer sans faire bouillir.
4. Ajouter le fromage et faire fondre. Retirer du feu. Saler et poivrer.
5. Ajouter la sauce aux pâtes préalablement égouttées. Bien brasser.
6. Servir avec du parmesan.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/02/macaroni-au-fromage-mac-and-cheese.html>