



Pâtes

Macaroni au fromage



25 min 10 min 15 min **0** **650**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Cuisson des macaroni

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole, ajouter les macaronis.
- 2 La règle d'or pour cuire les pâtes : utiliser 1l d'eau et 10 g de gros sel pour 100 g de pâtes.
- 3 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour que les pâtes ne s'agglomèrent pas au fond de la casserole.
- 4 Cuire les pâtes al dente selon les instructions sur le paquet puis les égoutter dans une passoire.

Étape 2

Préparation de la sauce au fromage

- 1 Pendant la cuisson des pâtes, préparer une béchamel fluide au fromage.
- 2 Râper le comté et le parmesan.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 4 Ajouter la farine en une fois, mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Incorporer le lait froid en une fois, continuer de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les macaroni au fromage

400 g **Macaroni**
75 g **Parmesan**
75 g **Comté**

Ingrédients pour la sauce béchamel

40 cl **Lait demi-écrémé**
25 g **Beurre**
25 g **Farine**
0.25 c. à café **Paprika**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

3 tige(s) **Persil plat**
4 pincée(s) **Paprika**

- 6 Une fois la sauce épaissie, ajouter les fromages râpés, le sel, le poivre et le paprika. Mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Laver et sécher le persil à l'aide de papier absorbant, le hacher finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Verser les pâtes dans la casserole ayant servi à leur cuisson.
- 3 Ajouter la sauce béchamel et mélanger.
- 4 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire.
- 5 Les répartir dans des assiettes chaudes, parsemer de persil haché et de paprika.
- 6 Déguster sans attendre.