

Natrel®

Macaroni au Gouda fumé

Explorez le côté fumé et épicé du chipotle, du paprika et du gouda fumé afin de concocter ce macaroni au fromage. Le goût délicat de cette sauce crémeuse se marie merveilleusement bien à la garniture de pain croustillant.



SERT

4-6



PRÉPARATION

30MIN.



CUISSON

40MIN.

Ingrédients

375 g penne ou autres pâtes courtes, cuites al dente
3 c. à soupe beurre Natrel
2 gousses d'ail, hachées finement
3 c. à soupe farine
1 tasse thé Lapsang souchong, infusé
3½ tasses lait Natrel Finement filtré 3.25 %
2 tasses Agropur Grand Cheddar vieilli 2 ans, râpé
1 tasse Gouda fumé ANCO, râpé
1 tasse Parmesan Il Villaggio, râpé
1 saucisson chorizo, tranché finement

Chapelure croustillante

1 tasse chapelure Panko
½ tasse Parmesan Il Villaggio, râpé
1 c. à soupe paprika fumé, doux ou piquant, au goût
¼ tasse beurre Natrel fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dans un bol, mélanger la chapelure, la moitié du parmesan, le paprika fumé et le beurre.
3. Enfourner pendant 10 minutes environ ou jusqu'à ce que la chapelure soit dorée.

Sauce

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et attendrir l'ail.
2. Ajouter la farine et remuer pendant 1 minute, en évitant que la farine brunisse.
3. Ajouter le thé infusé et le lait en fouettant à l'aide d'un fouet pour obtenir une sauce onctueuse.
4. Laisser mijoter le tout pendant 15 minutes, en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Macaroni

1. Dans la sauce, incorporer la moitié du cheddar, le gouda fumé, l'autre moitié du parmesan, puis les pâtes. Verser dans un plat de cuisson, couvrir avec le

restant de cheddar, la chapelure et des tranches de chorizo.

2. Enfourner pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.