

# MAC AND CHEESE



Préparez une béchamel, ajoutez le cheddar râpé (ou un mélange emmental-comté) et mélangez aux macaroni cuits. Versez dans un plat, parsemez de chapelure et de fromage. Enfournez 20 minutes.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
  - **Temps de cuisson:** 25 mins
  - **Portions:** 4 personnes
- 

## Ingredients

- 400g de macaroni
  - 200g de cheddar râpé (ou emmental-comté)
  - 30g de beurre
  - 30g de farine
  - 40 cl de lait
  - 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
  - Chapelure (facultatif)
  - Sel, poivre
- 

## Préparation

**Etape 1**

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, puis le lait en fouettant. Ajoutez le cheddar et la moutarde. Mélangez.

**Etape 2**

Mélangez aux macaroni cuits. Versez dans un plat, parsemez de chapelure et fromage. Enfournez 20 min à 200°C.