



Préparer ses propres macaronis au fromage à partir du four



Ingrédients

- 300 gr Macaronis/pâtes coudées
- 70 gr Beurre
- 40 gr Flower
- 1 cuillère à café de paprika
- 0.5 cuillère à café de poudre d'oignon
- 500 ml de lait ou de lait évaporé
- 150 gr Henri Willig Extra Old Cow Cheese
- 150 gr Henri Willig Young Natural Gouda Cheese
- 1 une cuillère à café de noix de muscade râpée
- 2 tranches de pain blanc, émiettées (facultatif)
- 5 brins de ciboulette (ou autre garniture)
- Sel et poivre à volonté

La préparation

Préchauffer le four à 200°C. Cuire les pâtes selon les instructions, mais les rincer 2 minutes plus tôt pour qu'elles soient à peu près prêtes. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter la farine, le paprika et la poudre d'oignon. Remuer jusqu'à ce qu'une pâte se forme et ajouter lentement le lait. Continuez à remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.

Ajouter les fromages et remuer jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Ajoutez du sel, du poivre et de la noix de muscade selon votre goût. Mélanger les pâtes à la sauce et verser dans un plat de cuisson. Saupoudrez la chapelure sur le dessus, si vous le souhaitez, et mettez le plat au four pendant environ 20 minutes. Lorsque la sauce est dorée, retirez-la du four, saupoudrez-la de ciboulette et servez.