

«Mac'n cheese de luxe»

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- 350 g de fromage en grain (1½ sac de fromage en grain de votre choix)
- 1 tasse et ½ de macaroni cru par personne
- Huile d'olive
- Sel casher (pour la cuisson)

Liste d'épices, à ajouter au goût:

- Basilic
- Poivre szechuan
- Ciboulette
- Sel casher
- Poivre noir moulu

Matériel:

- Casserole
- Planche à découper et couteau (Pour le fromage au besoin)
- Cuill re de cuisson
- Passoire

Préparation:

1. Verser de l'eau dans la casserole et porter à ébullition.
2. Ajouter de l'huile d'olive et le sel dans l'eau bouillante. (important de rajouter le sel au moment où l'eau boue pour permettre au sel de se dissoudre rapidement)
3. Ajouter le macaroni dans l'eau bouillante et laisser bouillir selon la durée indiquée sur le paquet d'emballage.
4. Avec la cuillère de cuisson, brasser le macaroni dans l'eau bouillante de temps en temps pour éviter qu'il ne colle au fond de la casserole.
5. Préparer le fromage en grain en le coupant en petits morceaux.
6. Une fois le macaroni cuit, égôûter dans une passoire.
7. Mélanger ensuite le fromage avec le macaroni cuit.
8. Ajouter ensuite les épices.