

# Mac'n cheese savoyard



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est-à-dire autant que nécessaire. Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez les adapter selon vos goûts.

- 200g de pâtes
- 20g de beurre
- 20g de Maïzena
- 200mL de lait (végétal non sucré ou animal)
- 60g de Tomme de Savoie
- 1 cuillère à café de moutarde
- du sel et du poivre

Dans une casserole, faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, préparez la sauce béchamel dans une autre casserole :

Faites fondre le beurre avec la maïzena en mélangeant bien de façon à former un roux.

Ajouter le lait et mélangez jusqu'à ce que le roux soit bien dissous et que la préparation épaississe.

Râper la tomme de Savoie.

Hors du feu, ajouter 50g de tomme préalablement râpée, la moutarde, le sel et le poivre et mélangez.

Égouttez les pâtes puis versez les dans la casserole contenant la béchamel. Mélangez.

Versez vos pâtes dans les assiettes et déposez le reste de la tomme râpée par dessus.

Astuce : vous pouvez passer vos assiettes au four quelques minutes pour que le fromage gratine.

