

Macaroni au fromage St-Guillaume au gratin croustillant



FROMAGERIE
ST-GUILLAUME



Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 à 40 minutes
Rendement: 6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

750 ml (3 tasses) de macaronis

Sauce au fromage

80 ml (1/3 tasse) de beurre
5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence séchées
80 ml (1/3 tasse) de farine
1 L (4 tasses) de lait
500 ml (2 tasses) de fromage **Suisse St-Guillaume** râpé
375 ml (1 1/2 tasse) de fromage **Mélange Tex-Mex** râpé
20 ml (4 c. à thé) de moutarde préparée
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre
1 pincée de piment de Cayenne ou quelques gouttes de sauce Tabasco (facultatif)

Gratin croustillant

250 ml (1 tasse) de chapelure panko
125 ml (1/2 tasse) de fromage St-Guillaume râpé au choix parmi :
Parmesan / Cheddar fort ou extra-fort / pizza mozzarella Le Gratiné
15 ml (1 c. à soupe) de beurre mou

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les macaronis selon le mode d'emploi précisé sur l'emballage. Égoutter et réserver.
2. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C), la grille au centre.
3. Dans la même casserole utilisée pour la cuisson des pâtes, ajouter le beurre et les herbes et laisser fondre à feu mi-élevé.
4. Incorporer ensuite la farine au beurre et laisser cuire 1 minute.
5. Verser le lait dans la casserole à petites doses en fouettant sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse qui épaissira au fur et à mesure qu'elle se réchauffera. Réduire à feu doux dès l'apparition d'un bouillon.
6. Incorporer les deux fromages râpés à la sauce et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus. Assaisonner avec la moutarde, le sel et le poivre. Si désiré, ajouter une pincée de piment de Cayenne ou quelques gouttes de sauce Tabasco.
7. Ajouter les pâtes cuites dans la sauce au fromage et mélanger pour bien les enrober. Verser ensuite tout le contenu de la casserole dans un plat allant au four d'environ 3 L (12 tasses) ou dans 6 à 8 ramequins individuels, selon leur taille.
8. Préparer la garniture du gratin croustillant en combinant la chapelure, le fromage de votre choix et le beurre dans un bol à mélanger. Bien incorporer le beurre au mélange jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Parsemer la garniture sur les pâtes.
9. Cuire le macaroni garni au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un beau gratin doré et croustillant.