



Grilled Cheese Mac & Cheese

Ingrédients

crèmerie

60 gr de beurre

1 l de lait demi-écrémé

200 gr cheddar râpé **de l'affiné 12 mois pour ma part**

épicerie

300 gr de macaronis

60 gr de farine

4 cc de noix de muscade

huile d'olive

sel et poivre **aux baies**

boulangerie

beurre

12 grandes tranches de pain de mie

pour la cuisson

200 gr mozzarella râpée

400 gr cheddar râpé **de l'affiné 12 mois**

Préparation des Mac & Cheese

Faire cuire les macaronis dans de l'eau bouillante avec du sel et un filet d'huile

Pendant ce temps faire fondre dans une casserole le beurre sur feu doux

Incorporer la farine de sorte d'obtenir une boule de pâte

Ajouter le lait et mélanger pour éviter les grumeaux

Saler et poivrer puis mettre la muscade

Porter à ébullition puis incorporer le cheddar et mélanger jusqu'à ce que ce dernier soit fondu

Egoutter les macaronis et les ajouter hors du feu à la béchamel en mélangeant bien

Préparation des grilled cheese

Dans une poêle faire revenir la moitié du cheddar avec le Mac & Cheese afin d'obtenir une sorte de gratin

Faire fondre du beurre et en badigeonner les tranches de pain de mie sur la face extérieure

Parsemer de mozzarella 6 tranches de pain de mie et y déposer du Mac & Cheese

Recouvrir avec les tranches de pain de mie restantes

Parsemer de cheddar restant

Cuisson

Dans une poêle à feu vif faire colorer le pain en alternant la cuisson pour lui donner du croustillant puis laisser cuire sur feu doux pour finir la cuisson intérieure toujours en alternant