



Macaroni gratinés au fromage (*Mac and cheese*) (de [là](#), légèrement adaptée).

Pour 6 personnes :

- 500 g de macaroni ;
- 115 g (1/2 tasse) de beurre + un peu pour le plat ;
- 70 g (1/2 tasse) de farine ;
- 1,125 l de lait ;
- 375 ml de cheddar (ou, à défaut, de mimolette) coupé en petits dés + 125 ml pour le gratin ;
- 375 ml de gruyère râpé + 125 ml pour le gratin ;
- 1/4 de cuillère à café d'ail en poudre ;
- Sel et poivre.



Remarque préalable : On m'a posé une question dont la réponse pourrait intéresser d'autres personnes : pour mesurer le fromage en ml, il suffit de verser le fromage râpé ou coupé en petits dés dans un verre doseur et de vérifier le volume dans la colonne "liquide".

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un plat à gratin (qui rentre dans votre four si possible, giiiiiiii).

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée deux minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet (pour qu'elles ne deviennent pas trop molles lors de la cuisson au four). Égouttez les pâtes et réservez-les.

Dans une grande casserole faites fondre le beurre sur feu moyen. Ajoutez la farine en mélangeant vigoureusement à l'aide d'un fouet (comme pour une béchamel). Ajoutez progressivement le lait tout en continuant de battre. Amenez à ébullition sans cesser de fouetter. Réduisez le feu et faites cuire 4 minutes tout en remuant. Ajoutez les fromages, du sel, du poivre et l'ail en poudre. Battez jusqu'à ce que les fromages aient fondu et que le mélange soit onctueux. Ôtez du feu.

Ajoutez les pâtes cuites à la sauce au fromage et mélangez bien pour que les pâtes soient toutes bien enrobées de sauce. Versez la préparation dans le plat à gratin beurré et garnissez le dessus des fromages restant. Faites cuire au four jusqu'à ce que le fromage bouillonne sur les bords et que le dessus soit bien doré, entre 35 et 40 minutes.