

Macaroni gratiné aux fromages d'ici

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 8 à 10 portions

Préparation : 1 h

INGRÉDIENTS

1 l (4 tasses) de pâtes sèches, style rigatoni ou penne
125 ml (½ tasse) de beurre non salé
125 ml (½ tasse) d'échalote hachée
125 ml (½ tasse) d'oignons hachés
2 gousses d'ail, hachées finement
125 ml (½ tasse) de poivrons verts, coupés en dés
125 ml (½ tasse) de poivrons rouges, coupés en dés
7 ml (1 ½ c. à thé) de sel
2 ml (½ c. à thé) de paprika
1 ml (¼ c. à thé) de poivre
60 ml (¼ tasse) de farine tout d'usage
750 ml (3 tasses) de lait évaporé (ou de lait entier)
375 ml (1 ½ tasse) de fromage à pâte semi-ferme à croûte lavée comme La belle-mère de la fromagerie Médard, coupé en cubes
375 ml (1 ½ tasse) de fromage à pâte molle et à croûte fleurie comme le Desneiges de la fromagerie Au Pays des Bleuets, coupé en cubes
375 ml (1 ½ tasse) de fromage Havarti jalapeño Monsieur Gustave râpé (conserver 125 ml (½ tasse) pour le dessus)
375 ml (1 ½ tasse) de fromage parmesan comme le parmesan St-Laurent (conserver 125 ml (½ tasse) pour le dessus)
15 ml (1 c. à table) de moutarde de Dijon
15 ml (1 c. à table) de Sriracha
60 ml (4 c. à table) de mayonnaise
15 ml (1 c. à table) de ketchup

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Graisser légèrement un grand plat rectangulaire allant au four.

Faire cuire les pâtes al dente, égoutter et réserver. Pendant que les pâtes cuisent, faire fondre le beurre dans un grand chaudron et y ajouter l'échalote, les oignons, l'ail et les poivrons. Ajouter le sel, le paprika et le poivre. Ajouter la farine et cuire pendant 2 minutes. Ajouter le lait évaporé et bien brasser jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir. Ajouter les fromages et brasser jusqu'à ce qu'ils soient tous fondus. Ajouter les pâtes et bien les enrober de la sauce. Ajouter la moutarde, la Sriracha, la mayonnaise et le ketchup. Bien mélanger.

Déposer le mélange dans le plat beurré et saupoudrer des fromages restants. Cuire au four pendant 45 minutes. Servir avec une salade de légumes de saison.

Merci à nos partenaires :

La Table des Chefs



Une initiative de

 POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
L'Union des producteurs agricoles

Présentée par

 Desjardins



Sur les 20 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 18 qui sont cultivés, produits, préparés ou transformés au Québec.