

# Le macaroni au fromage de Sandy

Préparation : 10 min.  
Portions : 6

Cuisson : 30 min.



## Ce qu'il vous faut

- 500 g de macaroni de Pasta Si
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon, en dés
- 1 gousse d'ail, émincée
- La chair de 4 saucisses bacon cheddar de So-Cho Le Saucissier
- ½ tasse de vin blanc
- ½ tasse de chapelure

## Pour la béchamel au fromage

- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine
- 3 tasses de lait
- 1 pincée de muscade
- 300 g de Kaltbach Le Crémeux, râpé
- 300 g de mélange de fromage râpé de la Laiterie Charlevoix
- 2 jaunes d'œuf
- Sel & poivre, au goût

## Préparation

1. Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Lorsque l'eau bout, ajouter les macaronis et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient al dente (environ 5 minutes).
2. Réserver environ une tasse d'eau de cuisson et drainer les pâtes. Réserver.
3. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon à feu moyen pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter l'ail et la chair de saucisses. Émietter la viande et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.
4. Déglacer avec le vin blanc, laissez réduire de moitié. Retirer du feu et réserver.

## Pour la béchamel au fromage

1. Dans la casserole ayant servi à la cuisson des pâtes, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la farine en fouettant pour former un roux. Incorporer graduellement le lait, en fouettant constamment, jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Ajouter la noix de muscade et laisser mijoter jusqu'à la consistance désirée.
2. Incorporer les fromages et les jaunes d'œuf. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

## Assemblage

1. Ajouter le mélange de saucisses, puis les macaronis cuits, dans la casserole contenant la sauce au fromage. Mélanger délicatement, en ajoutant un peu d'eau de cuisson réservée si nécessaire pour détendre la sauce.
2. Verser le tout dans un grand plat à gratin. Saupoudrer de chapelure et faire gratiner sous le gril du four quelques minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. C'est prêt !