
Prép: 30 min.

Cuisson: 20 min.

Prêt en: 50 min.

Portions: 6 portions de 1 tasse (250 ml) chacune

MACARONI AU FROMAGE, AU BACON ET AUX OIGNONS GRILLÉS

Le bacon croustillant et les oignons grillés donnent ensemble une saveur distinctive à ce plat de pâtes. Prêt à mettre au four en 30 minutes, ce délicieux macaroni fera un ajout parfait à votre répertoire.

CE QU'IL VOUS FAUT

3 tasses de pâtes scoobi-doo, non cuites

6 oignons verts, parés

1 c. à soupe d'huile d'olive

4 tranches de bacon, coupées en morceaux de 1/2 po, divisées

2 c. à soupe de farine

2 tasses de lait

2 TASSES DE LAIT

2 tasses de fromage Double cheddar râpé *Cracker Barrel*

CE QU'IL FAUT FAIRE

1. **CHAUFFER** le four à 400 °F.
2. **CUIRE** les pâtes dans une grande casserole selon le mode d'emploi, sans ajouter de sel. Entre-temps, vaporiser une poêle d'un enduit à cuisson; chauffer à feu mi-vif. Mettre les oignons dans la poêle; arroser de l'huile. Cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que les oignons soient légèrement grillés, en les retournant après 3 min. Mettre les oignons sur une planche à découper; hacher les oignons.
3. **FAIRE** revenir le bacon dans une casserole moyenne jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer le bacon à l'aide d'une cuillère à égoutter, en gardant la graisse de cuisson dans la casserole; égoutter le bacon sur du papier essuie-tout. Ajouter la farine à la graisse de cuisson réservée; cuire 1 min, en remuant. Incorporer graduellement le lait; poursuivre la cuisson de 3 à 5 min ou jusqu'à ce que le mélange épaississe, en remuant constamment. Retirer du feu. Ajouter 1 1/2 t du fromage, les oignons et la moitié du bacon; bien mélanger.
4. **ÉGOUTTER** les pâtes; remettre dans la casserole. Ajouter la sauce au fromage; mélanger légèrement. Verser cette préparation dans une casserole de 1,5 l vaporisée d'un enduit à cuisson; garnir du reste du fromage et du bacon.
5. **CUIRE** 20 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud.

PRÉSENTATION SUGGÉRÉE:

Accompagnez ce plat de pâtes crémeux d'une salade verte croquante arrosée de votre vinaigrette préférée.

AUTRES RECETTES
