



Macaroni au fromage tout-en-un au four

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

1 heure

Information nutritionnelle

Par portion: calories 971; protéines 41 g; M.G. 51 g; glucides 86 g; fibres 2 g; fer 1 mg; calcium 936 mg; sodium 1 612 mg



Encore plus crémeux que les versions classiques, ce [macaroni au fromage tout-en-un](#) au four vous charmera à chaque bouchée fromagée! Le plus beau dans tout ça? Vous n'aurez à nettoyer qu'un seul plat!

Ingrédients

- 180 ml (3/4 de tasse) de crème sure 14%
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
- 330 ml (1 1/3 tasse) de tartinaide au fromage fondu (de type Cheez Whiz)
- 750 ml (3 tasses) de lait 2%
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de moutarde en poudre
- 500 ml (2 tasses) de cheddar marbré râpé
- 750 ml (3 tasses) de macaronis
- Poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Dans un bol, mélanger la crème sure avec le beurre, la tartinaide au fromage fondu, le lait, la moutarde en poudre et la moitié du fromage. Ajouter les macaronis. Poivrer et remuer.
- 3 Beurrer un plat de cuisson, puis y transférer la préparation. Couvrir le plat d'une feuille de papier d'aluminium.
- 4 Cuire au four 40 minutes, en remuant quelques fois en cours de cuisson. Au besoin, ajouter un peu de lait.
- 5 Retirer la feuille de papier d'aluminium du plat. Couvrir la préparation du reste du fromage.
- 6 Poursuivre la cuisson au four 20 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient cuites et que le fromage soit doré.