

Macaroni au fromage à la bière dans la mijoteuse

- Le fabuleux macaroni au fromage à la bière dans la mijoteuse!



Ingrédients :

Pour les pâtes :

- 1 lb (453 grammes) de cubes de bœuf
- 1 tasse (250 ml) de **bouillon de bœuf**
- 1 tasse (250 ml) de bière noire (Stout)
- 1 cuillère à soupe d'**épices à steak de Montréal**
- 2 tasses (500 ml) de **sauce tomates**
- 1 tasse (250 ml) de macaroni

Sauce au fromage :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de bière noire (Stout)
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé ou autre fromage

Préparation :

1. Mettre le bœuf, le bouillon, 1 tasse de Stout, les épices à steak et la sauce tomates dans la mijoteuse.
2. Faire cuire à HIGH pendant 3 à 4 heures ou à LOW pendant 6 à 8 heures.
3. Ajouter les pâtes et faites cuire à HIGH pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.

4. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans un chaudron à feu moyen élevé.
5. Ajoutez la farine et fouettez.
6. Ajoutez la bière et laissez mijoter quelques minutes.
7. Ajouter tranquillement le lait en continuant de fouetter. Laissez mijoter pendant quelques minutes jusqu'à épaississement.
8. Ajouter le fromage.
9. Assaisonner de sel et de poivre.
10. Verser la sauce au fromage sur les pâtes et servir.

“ *C'est un délicieux Mac & Cheese avec de la bière qui est très facile à faire dans la mijoteuse...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

