

Sauce for 8oz macaroni *Sauce pour 250g pâtes*
4 à 6 personnes

2 TBSP butter, plus a little for the cooked pasta
30g beurre, plus un noix pour les pâtes cuites
2 TBSP flour *30g farine de blé*
2 cups milk *500ml lait*
1/2 small minced onion *petit oignon*
1 clove of mashed garlic *ail écrasé*
2 TSP Coleman's Mustard Powder *10g moutarde en poudre*
1 TSP *paprika cuillère à café*
1/2 TSP *cayenne*
1 TSP salt and freshly ground black pepper *sel et poivre du moulin*
1 TSP Worcestershire sauce *sauce anglaise*
450g cheddar cheese, coarsly grated *fromage cheddar*
100g parmesan or grana padano, grated *rapé*



The secret ingredient is the mustard powder.



Les Amerlocs pensent qu'ils savent tout - pour moi c'est la moutarde de dijon.

Thanksgiving Mac&Cheese Recipe



1) Cook macaroni al denté, drain and mix with a little butter to prevent sticking. Preheat the oven to 450°F.
Cuire les pâtes al denté, égoutter et mélanger avec un noix de beurre. Prechauffer le four au 225°C.

2) Make a bechamel sauce: melt butter over low heat in a saucepan, whisk in flour slowly, about 3 minutes. Raise heat, whisk in milk slowly. Add onion, garlic, and spices; simmer uncovered 20 minutes.
Faire une sauce bechamel: faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine, en melangant avec un fouet pendant 3 minutes environ. Augmenter le feu et doucement y verser le lait, melangant jusqu'au la sauce est homogène. Faire cuire à petit bouillon pendant 20 minutes.

3) Off heat, add ¾ of the cheddar and all of the parmesan or granna and stir until melted. In a gratin dish, mix half the pasta with half this sauce. Add the other half of pasta and pour the rest of the sauce over. Sprinkle with remaining cheddar and bake until golden, about 10-15m.

Enlever la casserole du feu, et y ajouter ¾ du cheddar rapé et tout le parmesan ou granna en remuant jusqu'à la sauce est homogène. Dans un plat à gratin, melanger la moitié des pâtes avec la moitié de la sauce. Ajouter la reste des pâtes et verser la reste de la sauce dessus. Parsemer avec le cheddar réservé et faire gratiner, environ 10 à 15 minutes.