

Muffins au Mac n Cheese

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe (30 ml) de chapelure
- 2 1/2 tasses (625 ml) de macaronis
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre
- 3 c. à soupe (45 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de moutarde en poudre
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre
- 1 1/2 tasse (375 ml) de lait
- 2 1/2 tasses (625 ml) de cheddar vieilli canadien râpé, divisé

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 375°F.

Dans la Tupperondes 3L., mélanger, à l'aide d'un fouet, le lait et la farine. Ajouter la portion de beurre et faire cuire 3 minutes au micro-ondes à 80%.

À la sortie, fouetter jusqu'à obtention d'une sauce homogène et ajouter le 3/4 du fromage râpé. Fouetter de nouveau.

Faire cuire des pâtes à l'aide du cuiseur à pâtes et égoutter.

Mélanger les 2 ensemble et portionner dans les moules en silicone. Mettre le reste du fromage et de la chapelure sur les muffins avant de les mettre au four.

Cuire au four 20 minutes à 375°F.