



LE MACARONI DE MARGARET

Inspirée de *Le musée de Margaret* (1995)

Recette reproduite avec l'aimable
autorisation du fromager **Armand Bernard**





Le macaroni de Margaret



Le macaroni de Margaret

Le macaroni et fromage du fromager Armand Bernard

Ingédients

454 g (1 lb) de macaronis
(coudes)

4 tasses de lait

3 branches de thym

4 gousses d'ail écrasées

60 ml (4 c. à soupe) de
beurre au sel marin de
COWS Creamery

45 ml (3 c. à soupe) de farine
tout usage

5 ½ tasses de cheddar Avonlea
Clothbound, râpé

Poivre noir fraîchement moulu

¼ tasse de persil plat haché

6 tranches de bacon –
coupées en travers en fines
lanières

1 gros oignon coupé en dés

2 gousses d'ail écrasées

Feuilles de ¼ de botte de
thym frais

Préparation

- 1 Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole à feu élevé. Ajouter les macaronis et cuire pendant 8 à 9 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter.
- 2 Préchauffer le four à 400 degrés. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait avec les branches de thym et les 4 gousses d'ail.
- 3 Faire fondre le beurre dans une grande poêle profonde à feu moyen-élevé.

Suite à la page suivante

Le macaroni de Margaret - suite de la page précédente

- 4 Incorporer la farine en fouettant et cuire environ 1 minute, en brassant constamment, pour empêcher la formation de grumeaux. Retirer l'ail et le thym du lait et l'incorporer au mélange de beurre et de farine.
- 5 Continuer à fouetter vigoureusement, et cuire jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
- 6 Ajouter 4 tasses de cheddar Avonlea Clothbound à la préparation et poursuivre la cuisson en mélangeant pour faire fondre le fromage.
- 7 Saler et poivrer.
- 8 Ajouter les macaronis cuits et le persil et bien mélanger au fromage.
- 9 Verser le mélange dans un plat à cuisson de 3 tasses et saupoudrer la tasse et demie de fromage restante.
- 10 Cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bouillonnant.
- 11 Pendant ce temps, faire chauffer une poêle. Y ajouter le bacon et le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- 12 Ajouter l'oignon, l'ail et les feuilles de thym et faire cuire pendant 5 minutes.
- 13 Saler et poivrer.
- 14 Parsemer le macaroni de bacon et d'oignon. Servir généreusement!