

En un clin d'œil, on assemble quelques produits du quotidien et on improvise des repas qui changent de la routine !

C'est gratiné !



PRÉPA  
10  
MINUTES

## Macaronis and cheese

●○○ Pour 4 personnes

- 250 g de coquillettes ■ 200 g de cheddar
- 40 g de beurre ■ 40 cl de lait ■ 2 cuil. à s. de farine
- 60 g de chapelure ■ 1 cuil. à soupe de moutarde.

**CUISEZ** les coquillettes à l'eau bouillante, 2 min de moins qu'indiqué sur l'emballage. Égouttez-les bien.

**FAITES FONDRE** 20 g de beurre et mélangez-le 2 min avec la farine. Versez le lait en remuant. Laissez épaissir 3 min, toujours en remuant. Ajoutez la moutarde et les trois quarts du cheddar râpé. Mélangez pour lisser.

**INCORPOREZ** les coquillettes et versez dans un plat à gratin. Mélangez le reste de cheddar râpé avec 20 g de

beurre et la chapelure. Parsemez-en le gratin et enfournez 25 min env. sur th. 6 (180 °C). Servez aussitôt, avec une salade verte.

**VARIANTE** Pas de cheddar pour faire ce basique de la cuisine américaine ? Remplacez-le par du cantal ou un mélange de fromages râpés pour gratins.

CUISON  
30  
MINUTES

## Soufflés glacés

●○○ Pour 6 personnes

- 1 l de glace à la framboise ■ 6 spéculoos ■ 6 cuil. à soupe de lemon curd (crème de citron anglaise, rayon confitures ou produits du monde) ■ 1 cuil. à soupe de gingembre haché ■ 3 barres de chocolat blanc.

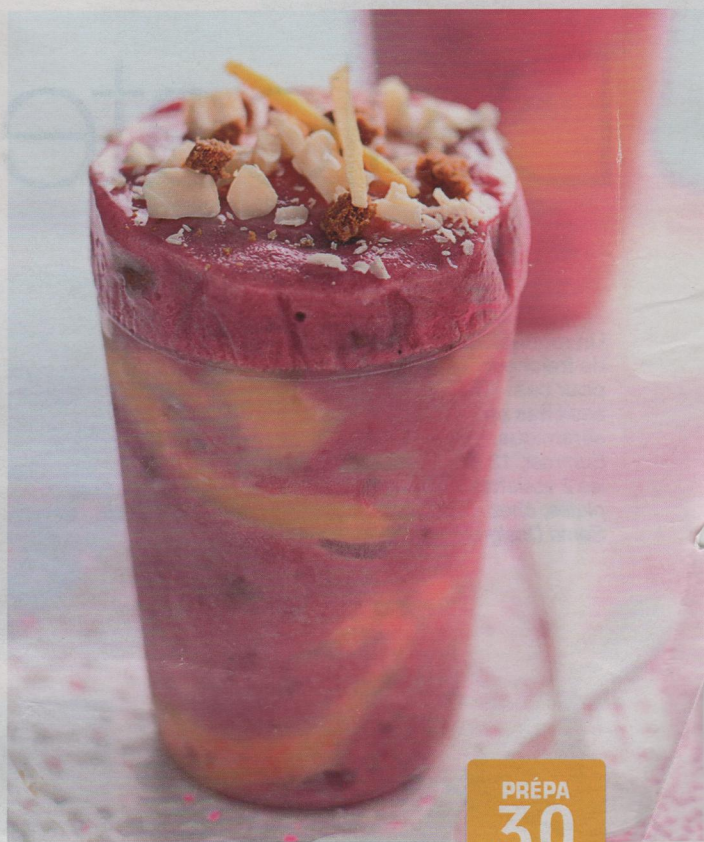
**GLISSEZ** la glace 30 min au réfrigérateur pour l'assouplir. Rehaussez 6 ramequins en fixant à l'extérieur une bande de papier sulfurisé pliée en trois. Hachez les barres de chocolat en pépites. Cassez les spéculoos en éclats.

**SORTEZ** la glace du réfrigérateur et incorporez-y rapidement les pépites de chocolat, les éclats de spéculoos et le gingembre à l'aide d'une spatule (réservez 2 cuil. à soupe de ces ingrédients pour la décoration). Ajoutez le lemon curd et mélangez juste assez pour marbrer.

**REMPLISSEZ** les ramequins de cette préparation, puis réservez-les dans le congélateur.

**RETIREZ** le papier sulfurisé. Décorez les soufflés de morceaux de gingembre, de pépites de chocolat et d'éclats de spéculoos.

**ASTUCE DÉCO** Utilisez de jolis ramequins ou des petites coupes en verre pour offrir une alléchante présentation.



PRÉPA  
30  
MINUTES

