**MAC & CHEESE ITALIEN 450g par plat**

***Ingrédients:***

* 3 c. à s.Huile d’olive (42g)
* 600 g de parmesan
* 1200 g de cheddar blanc
* 2l crème cuisson 35% (1900g)
* 10 saucisses italiennes cuites et coupées en petits morceaux
* 3.500 kg de sauce rosée (voir recette)
* 1500 g de macaronis
* Chapelure
* Sel poivre

***Préparation Mac:***

* • Porter l’eau à ébullition. Cuire les macaronis dans l’eau pendant 13 minutes. • Une fois cuit - Égoutter, verser dans un grand contenant et ajouter un filet d’huile d’olive pour éviter que les macaronis se collent entre eux. •Ajouter sel/poivre au goût et refroidir.
* Ajouter les saucisses coupées et réserver au frigo.

***Préparation Cheese:***

• Râper le parmesan et le cheddar blanc. Mettre de côté. • Mettre la sauce rosée dans une grande casserole et chauffer à feu élevé {8• Quand la sauce est assez chaude, ajouter les fromages râpés. • Brasser jusqu'à l'absence de morceau.

***Montage:***

• Verser le mélange de fromage fondu sur vos pates et saucisses et bien brasser.

• Verser le tout dans des bols en aluminium 450g par plat puis saupoudrer de chapelure de pain.

• Mode de cuisson: Gratinage de plats