**MAC & CHEESE BACON ET OIGNON  
450g par plat**

***Ingrédients:***

* 800g d oignons coupés en moyen carrés
* 3 c. à s. Huile d’olive (42g)
* 2 tasses de vin blanc
* 600 g de parmesan
* 1200 g de cheddar blanc
* 2l crème cuisson 35% (1900g)
* 2c soupe 1Oignon en poudre ou 1ail en poudre] (20g)
* 500 g de bacon EMIETTÉ
* 1500 g de macaronis
* Chapelure
* Sel poivre

***Préparation Mac:***

* • Dans une casserole à feu élevé {10}, mettre un fond d’huile d’olive et blanchir les oignons. • Ajouter le vin blanc. Laisser les oignons boire le vin et jaunir. • Griller les morceaux de bacon dans une poêle à feu moyen {3} • 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 bacon,oignons sel/poivre au goût et refroidir

• Râper le parmesan et le cheddar blanc. Mettre de côté. • Mettre la crème, l’oignon en poudre et le sel/poivre dans une grande casserole et chauffer à feu élevé {8}.• Quand la crème est assez chaude, ajouter les fromages râpés. • Brasser jusqu'à l'absence de morceau.

.

***Montage:***

• Verser le mélange de fromage fondu, le bacon grillé et les oignons cuits sur les macaronis. Brasser, saler/poivrer.

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

• Mode de cuisson: Gratinage de plats