**MAC & CHEESE ROYAL BOURBON**

**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)
* 2c soupe 1Oignon en poudre et 1ail en poudre] (20g)
* 8 cuillères a soupe de sauce piquante royal bourbon de la pimenterie
* 2 cannes de mais en grain
* 800g d oignons rouges coupés en moyen carrés
* 2 tasses de vin blanc
* 1500 g de macaronis
* 1000g de jambon coupé en petits cube
* 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.
* Faire revenir le jambon dans un poêle pour qu’il prenne une tinte grillée ajouter aux macaronis
* Faire cuire les oignons dans une casserole jusqu’ a qu’ils soient mou et légèrement brun puis verser les deux tasses de vin blanc attendre que le vin soit évaporé en remuant de temps en temps et verser dans les macaronis.
* Ajouter le mais en grain et réserver au frigo.

***Préparation Cheese:***

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

***Montage:***

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

• Verser le tout dans des bols en aluminium450g par plat , puis saupoudrer de chapelure de pain.

• Mode de cuisson: Gratinage de plats