**Mac & Cheese Courge Musquée**

**Ingrédients**

* 2000g macaronis
* 1500g fromage cheddar orange
* 2.27kg de courge musquée
* 1 c à soupe poudre d’ail
* 1 litre crème 35% cuisson
* Huile d’olive
* Sel / Poivre
* Chapelure

**Instruction :**

1. Cuire les macaronis (10 à 13 minutes dans l’eau bouillante), égoutter, mettre dans un grand bac et ajouter un filet d’huile d’olive, sel, poivre.
2. Cuire les morceaux de courges pendant minimum 1h dans l’eau bouillante.
3. Égoutter les courges, puis les remettre dans la casserole. Broyer les courges avec un mélangeur à bras.
4. Dans la casserole de courge, ajouter la crème et l’ail en poudre. Apporter le mélange jusqu’à presque ébullition et ajouter le fromage cheddar orange.
5. Baisser le rond et remuer doucement le fromage en l’étirant avec la spatule.
6. Des que tout le fromage est fondu, incorporer le mélange dans les macaronis et bien brasser.

**Montage :**

420g dans un contenant en aluminium. Ajouter de la chapelure avant la cuisson. Cuire au four au mode **Coloration Finale.**