

GRILLED CHEESE AU MAC' AND CHEESE BACON GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE ET ROQUETTE

Une recette signée Boréalait gourmand



www.borealait.com



Frais - Local - Sain - Gourmand
Saint-Félix-de-Dalquier, Abitibi-Témiscamingue

GRILLED CHEESE AU MAC' AND CHEESE BACON GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE ET ROQUETTE

Temps de préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : environ 15 minutes
Rendement: 5 grilled cheese

INGRÉDIENTS

MAC' AND CHEESE

1 oignon, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de farine
500 ml (2 tasses) de lait, chaud
500 ml (2 tasses) de macaroni
125 ml (1/2 tasse) de fromage fondu (de type Cheez Whiz. Ici, on utilise Le petit crémeux de la fromagerie Boivin)
250 ml (1 tasse) de cheddar en bloc
Boréalait, râpé
5 ml (1 c. à thé) de paprika
1 pincée de piment de Cayenne moulu
Sel

BACON GLACÉ AU MIEL ET À L'AIL

10 tranches de bacon
1 c. soupe de sirop d'érable
1 petite gousse d'ail haché finement
Poivre moulu grossièrement

GRILLED CHEESE

10 tranches de pain aux grains
Beurre
10 tranches minces de cheddar en bloc
Boréalait
Sauce piquante au goût

ÉTAPES À SUIVRE

1. Dans une casserole moyenne, faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter la farine et remuer 1 minute. Ajouter le lait chaud. Remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe.
2. Pendant ce temps, dans une grande casserole, cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter les pâtes, les ajouter à la sauce.
3. Ajouter les fromages, le paprika, le piment de Cayenne et le sel. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. S'assurer de ne pas trop épaissir la sauce, car on veut que le mac' and cheese s'étale généreusement dans le grilled cheese. Réserver.
4. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
5. Répartir les tranches de bacon sur la plaque. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Éponger sur du papier absorbant. À cette étape, le bacon peut être réfrigéré toute une nuit et réchauffé au four avec le sirop et l'ail le lendemain.
6. Dans un bol, mélanger le sirop, l'ail et le poivre moulu grossièrement. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les tranches de bacon encore chaudes. Réserver.

7. Beurrer un côté des tranches de pain, mettre le cheddar tranché à l'intérieur, refermer et faire griller à la poêle.
8. Ouvrir le grilled cheese chaud, y déposer la roquette, le mac' and cheese et le bacon. Refermer et couper en deux. Arroser de sauce piquante au goût.

