



MAC & CHEESE A LA MORTADELICE OLIVES

Pour 5 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 13 min.

Ingrédients :

- 500g de pâtes
- 50g de beurre
- 1 cuill à café de farine
- 200g de cheddar
- 200ml de crème fraîche liquide entière
- 1 paquet de Mortadélice aux Olives ISLA DELICE
- Sel, poivre

Préparation :

Cuire les pâtes selon les indications du paquet.

Dans une casserole, déposer le beurre et le mettre à fondre sur feu doux, y ajouter la farine en fouettant pour former un roux. Ajouter 10cl de crème toujours en fouettant et le cheddar râpé. Quand le cheddar est complètement fondu, ajouter le restant de crème, la Mortadélice Olives en lamelles, assaisonner et continuer à remuer sur feu doux jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Déposer les pâtes dans un plat à gratin beurré et verser la crème au cheddar par dessus.

Passer 5min sous le grill du four pour dorer le fromage et réchauffer les