



Nombre de personnes : 4/6

Temps de préparation : 20 minutes – Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients :

- Une petite courge butternut (ou potimarron)
- Huile d'olive
- 250 g de macaronis
- 500 ml de lait
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 1 pincée de muscade
- 120 g de cheddar râpé (j'ai mis de l'emmental râpé)
- 40 g de chapelure
- sel/poivre

Préparation du butternut rôti au four

- 1 – Préchauffer le four à 200 °C
- 2 – Retirer les extrémités de la courge et puis la couper en deux en partant du sommet. Enlever les graines, puis badigeonner avec de l'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.
- 3 – Placer les deux morceaux sur la plaque à cuisson recouverte d'un papier cuisson, à l'envers et faire rôtir pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que ça soit tendre.
- 4 – Laisser refroidir et ne garder que la chair de la courge

5 – Mixer en purée (au companion, avec le couteau pétrir-concasser, V6 pendant 3 minutes, j’ai utilisé mon mini-bol)

Préparation des macaronis

Faire cuire les pâtes selon les instructions du paquet, égoutter et réserver

Préparation du mac and cheese au butternut

AU COMPANION

- 1 – Dans le bol du robot muni du batteur, mettre le lait, la farine, le sel, le poivre et une pointe de muscade, mixer en Vitesse 7 pendant 1 minute.
- 2 – Ajouter le beurre en morceau et lancer le robot en Vitesse 4 à 90 °C pendant 8 minutes.
- 3 – Verser la moitié du fromage et lancer V5 pendant 1 minute
- 4 – Ajouter la purée de butternut en V4 pendant 2 minutes
- 5 – Mélanger les pâtes avec la béchamel au butternut et verser dans un plat à gratin
- 6 – Saupoudrer de fromage restant et de chapelure
- 7 – Enfourner pendant 30 minutes

SANS COMPANION

- 1 – Dans une casserole, préparer un roux blanc avec le beurre et la farine
- 2 – Retirer la casserole du feu puis verser doucement le lait en continuant de fouetter
- 3 – Remettre la casserole sur le feu et faire chauffer à feu doux en continuant de remuer
- 4 – Laisser chauffer jusqu’à la consistance souhaitée, saler, poivrer et ajouter la muscade puis ajouter la moitié du fromage et fouetter
- 5 – Ajouter la purée de butternut puis bien mélanger
- 6 – Mélanger les pâtes avec la béchamel au butternut et verser dans un plat à gratin
- 7 – Saupoudrer de fromage restant et de chapelure
- 8 – Enfourner pendant 30 minutes