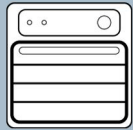
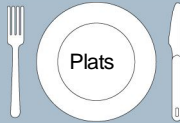


# Mac'n Cheese saucisse

Gratin de macaroni au fromage cheddar et à la béchamel, agrémenté de morceaux de saucisse de boeuf.



Four



## Mise en place

Cuire les pâtes selon les indications de la marque.  
Réaliser une béchamelle en ajoutant à la fin la sauce cheddar et un trait de mustard French's.

## Mise en oeuvre

Réchauffer les saucisses sur une plancha chaude environ 2/3 minutes.  
Dresser les macaroni dans une assiette, ajouter la saucisse coupée en tronçons, napper avec la sauce cheddar chaude et parsemer les crispy onion et le persil haché.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCISSE DE BOEUF AMBIANTE	7549	1.5 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
Macaroni		100 g
Beurre cru		20 g
Farine de blé		20 g
Lait		20 ml
Persil		3 g