



MACARONI AU FROMAGE DU SAUVAGINIER

The Upland Cook: Fast Food Deluxe



Facile



60 minutes



Lunch/Souper



3-4 Portions

Tu te demandes quoi faire avec des cœurs de bernache ou de canard? J'ai la solution parfaite : les macaronis au fromage au cœur de sauvagine, smoked meat de Montréal et bacon. Une recette audacieuse qui célèbre la chasse et le goût authentique. Transforme ces petits trésors en un festin inoubliable. 📸👤 #RecetteSauvage #ChasseursCulinaires #GastronomieWildWest

INGREDIENTS

10 cœurs de bernaches
225 g de cheddar fort jaune
225 g de fromage Velveeta
225 g de smoked meat de Montréal
(encore mieux du smoked meat de canard)
150 g de bacon
1 oignon
1 gousse d'ail
1 conserve de lait évaporé
600 ml de bière rousse
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
750 g de macaroni cuit
60 ml de beurre
60 ml de farine
30 ml de paprika fumé
15 ml de piment gorria du Québec

ÉTAPES

Préparation des cœurs

- Parer les cœurs et les couper en 4
- Couper l'oignon en brunoise
- Couper le bacon en petit morceaux
- Émincer la gousse d'ail
- Dans une poêle faire revenir les cœurs, l'oignon, l'ail et le bacon
- Réserver

Macaroni

- Faire cuire les macaronis 1-2 minutes de moins que nécessaire

Sauce au fromage

- Dans une casserole à feu moyen, fondre le beurre. Ajouter la farine, les épices et cuire 1 minute en remuant au fouet. Ajouter le lait évaporé, la bière et porter à ébullition en remuant. Au besoin passer la sauce au tamis.
- Ajouter les deux fromages puis bien remuer afin de faire fondre ceux-ci.

Combiner la sauce avec les cœurs et les macaroni, ajouter le smoked meat en morceaux et bien mélanger. Mettre dans un plat allant au four.

- Ajouter un peu de cheddar sur le dessus pour gratiner le tout
- Faire cuire au four à 375°F pendant 20 minutes
- Gratiner à broil pour 5 minutes

