



GOLDEN
BLOOM
KITCHEN



MACARONIS AU CANTAL DORÉ & SAUCISSE
ITALIENNE

INGRÉDIENTS



450 g de
macaronis

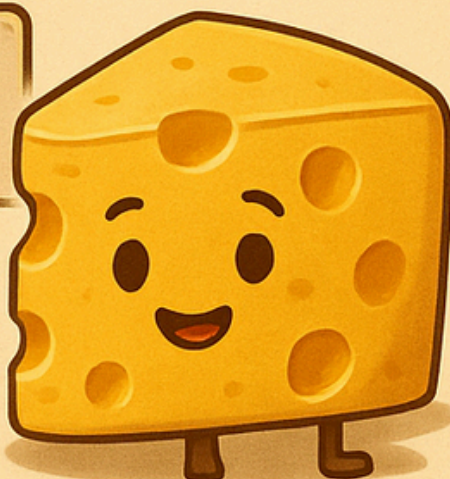
La saucisse
qui parfume
tout



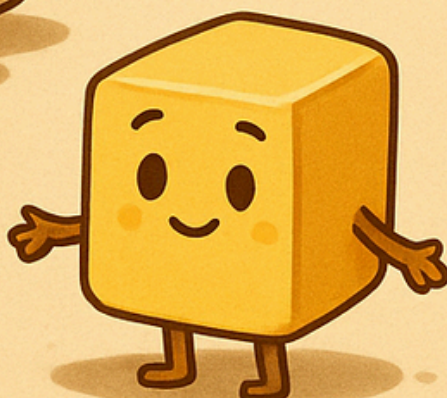
200 ml
de crème
100% càlin



45 g
de farine



Le Cantal
superstar



60 g
de beurre



600 ml de
bon bouillon

PRÉPARATION

1 DORER LES SAUCISSES

en tranches
épaisses

reserver
le jus



2 PRÉPARER LA SAUCE

béchamel au bouillon,
crème et fromage



3 INFUSER LES SAUCISSES

dans la sauce
au Cantal



4 GRATINER avec le reste de Cantal râpé

