



MACARONIS AU CANTAL DORÉ & SAUCISSE

ITALIENNE

INGRÉDIENTS



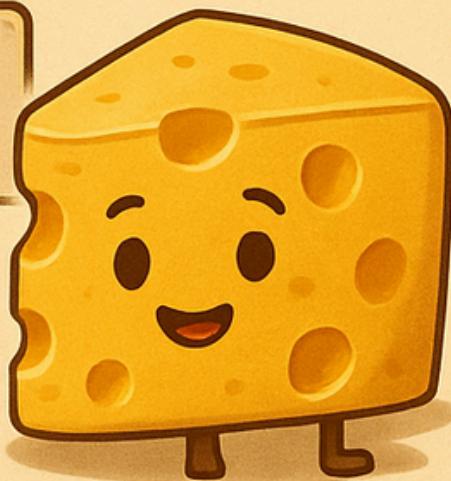
450 g de macaronis

La saucisse qui parfume tout

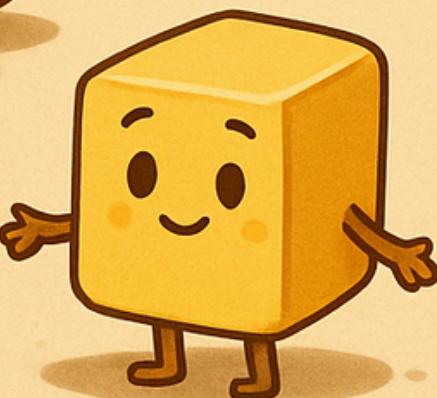


Farine

45 g de farine



Le Cantal superstar



60 g de beurre



600 ml de bon bouillon

PRÉPARATION

1 DORER LES SAUCISSES

en tranches
épaisses

réserver
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

