

# Bon vieux Mac N Cheese



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🥛 lait 🌾 gluten

*Pâtes déshydratées à la sauce cheddar crémeuse. Le classique comfort food, version trail. Prêt en 10 minutes.*

États-Unis

## INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> lait entier en poudre	<b>1 càs</b>
<input type="checkbox"/> fromage Cheddar lyophilisé <i>en poudre</i>	<b>3 càs</b>
<input type="checkbox"/> farine	<b>1 càc</b>
<input type="checkbox"/> pâtes précuites déshydratées	<b>2 tasses</b>
<input type="checkbox"/> ghee	<b>1 càs</b>
<input type="checkbox"/> sel	
<input type="checkbox"/> eau	<b>80 ml</b>

## PRÉPARATION

– Préparation à la maison –

1. Mélanger le *lait entier en poudre*, le *fromage Cheddar lyophilisé* et la *farine* dans un petit sac hermétique (sauce).
2. Emballer les *pâtes précuites déshydratées*, le *ghee* et le *sel* séparément.

– Utilisation sur le trail –

3. Verser les pâtes dans une *casserole*. Ajouter *eau*, porter à ébullition et cuire *5 minutes* en remuant jusqu'à réhydratation. Retirer du feu, incorporer la sauce fromage et le ghee. Mélanger jusqu'à ce que le ghee soit fondu.

*Variante sans déshydrateur : cuire des macaronis ordinaires à l'eau salée, égoutter en réservant 6 cl d'eau, puis incorporer la sauce fromage et le ghee.*

dehydrated