

# Macaroni au fromage aux champignons

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait 🌾 gluten

*Pâtes déshydratées aux cèpes et sauce cheddar crémeuse. Version forestière du mac & cheese. Prêt en 15 minutes.*

États-Unis

## INGRÉDIENTS

- pâtes précuites déshydratées **2 tasses**
- cèpes séchés **1 tasse**
- thym séché **1 càc**
- lait entier en poudre **1 càs**
- farine **1 càc**
- fromage Cheddar lyophilisé **3 càs**  
*en poudre*
- ghee **1 càc**
- eau **80 ml**
- sel

## PRÉPARATION

— Préparation à la maison —

1. Mélanger les *pâtes précuites déshydratées*, les *cèpes séchés* et le *thym séché* dans un sac hermétique.
  2. Mélanger le *lait entier en poudre*, la *farine* et le *fromage Cheddar lyophilisé* dans un deuxième sac. Conditionner le *ghee* séparément.
- Utilisation sur le trail —
3. Verser le mélange pâtes-champignons dans une *casserole*.
  4. Ajouter *eau*, bien mélanger et laisser tremper *5 minutes*.
  5. Porter à ébullition, assaisonner avec *sel* et cuire en remuant jusqu'à réhydratation.
  6. Retirer du feu, incorporer la sauce fromage et le ghee.

*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