



# Mac and cheese – Le BBQ fumé

Temps de préparation :  
15 min

Temps de cuisson :  
5 min

Nombre de portions :  
4 portions

## INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de macaronis
- 500 ml (2 tasses) de La Fondue de l'Abbaye
- 240 g (1/2 lb) de porc effiloché du commerce
- 240 g (1/2 lb) de Fontina fumé Saint-Benoît-du-Lac, râpé
- 250 ml (1 tasse) de chou rouge finement coupé
- 80 ml (1/3 tasse) d'oignons verts finement coupés

## PRÉPARATION

Cuire les macaronis comme il est indiqué sur l'emballage.

Égoutter et remettre dans la casserole.

Sur un feu moyen, ajouter La Fondue de l'Abbaye et le porc, et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, environ 3 minutes. Intégrer le Fontina fumé et mélanger.

Servir dans des bols et garnir du chou et des oignons verts.

## ASTUCE

Pour un plat gratiné, conserver 80 g (3 oz) de Fontina fumé pour le répartir sur le dessus du plat et mettre au four à grill (*broil*) jusqu'à ce qu'il devienne doré.

Cette recette a été concoctée pour Montréal en lumière ainsi que les Francos de Montréal.

Inscrivez-vous à notre infolettre et recevez nos nouvelles recettes!  
[recettesdici.com](http://recettesdici.com)