

# Ultimate Side Mac and Cheese

with White Cheddar

15 Minutes

## Start here

Before starting, add 10 cups water and 2 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat.

## Bust out

Colander, measuring spoons, measuring cups, large pot, large non-stick pan

## Ingredients

	2 Person
Cavatappi	170 g
Milk	237 ml
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
All-Purpose Flour	1 tbsp
White Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Garlic, cloves	2
Crispy Shallots	28 g
Sriracha 🍷	4 tsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Cook cavatappi

Add **cavatappi** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 8-9 min. Reserve **2 tbsp pasta water**, then drain and return **cavatappi** to the same pot, off heat.



## Finish cheese sauce

Add **milk** to the pan with **butter** and **flour**. Cook, stirring often, until **sauce** thickens slightly, 1-2 min. Slowly add **cheese**, stirring constantly, until combined, 1 min. Remove the pan from the heat.



## Start cheese sauce

While **cavatappi** cooks, peel, then mince **garlic**. Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then **garlic**. Cook, stirring often, until fragrant, 2-3 min. Sprinkle **flour** over top. Cook, stirring often, until toasted, 1 min.



## Finish and serve

Add **reserved pasta water** and **cavatappi** to the pan with **cheese sauce**. Season with **salt** and **pepper**, then stir to coat. Divide **mac and cheese** between bowls. Top with **crispy shallots**. Drizzle over **sriracha**, if desired.

# Macaroni au fromage

avec cheddar blanc

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes
Cavatappis	170 g
Lait	237 ml
Cheddar, râpé	½ tasse
Farine tout usage	1 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse
Gousses d'ail	2
Échalotes croustillantes	28 g
Sriracha 🌶️	4 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Faire cuire les cavatappis

Ajouter les **cavatappis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 8 à 9 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **2 c. à soupe d'eau de cuisson**, puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



## Terminer la sauce au fromage

Ajouter le **lait** à la poêle contenant le **beurre** et la **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Incorporer tranquillement le **fromage**, en remuant sans arrêt pendant 1 minute, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Retirer la poêle du feu.



## Commencer la sauce au fromage

Pendant que les **cavatappis** cuisent, peler, puis émincer l'**ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre**, puis l'**ail**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Saupoudrer de **farine**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit grillé.



## Terminer et servir

Ajouter l'**eau de cuisson réservée** et les **cavatppis** à la poêle contenant la **sauce**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Répartir le **macaroni au fromage** dans les bols. Garnir d'**échalotes frites**. Arroser de **sriracha**, au goût.