

**Courte description : Recette de mon enfance, adaptée au mode de vie d'aujourd'hui. Mettez-y une petite touche pimentée Jepily !**



## **Macaroni au fromage**

*Plat principal ou Accompagnement*



Temps de préparation : 15 minutes  
Cuisson : 30 minutes et 10 minutes pour les pâtes.

**Ingrédients** : 450g de macaroni non cuit  
¼ tasse de beurre ou margarine  
250g fromage Velveeta  
2 tasses de cheddar râpé  
2 tasses de lait  
¼ tasse parmesan  
5 à 6 rondelles de jalapenos marinés Jepily (par assiette)

**Préparation** : Chauffer le four à 350F, cuire les macaronis tel qu'indiqué sur l'emballage, égoutter puis réserver.

Couper le fromage et le beurre en petits morceaux, ensuite prendre un plat de pyrex 13 x 9 pouces ajouter les macaronis et déposer les cubes de beurre et fromage sur le dessus et tous les autres ingrédients. (Sauf les jalapenos marinés)

Mettre au four pour 15 minutes, sortir et remuer délicatement afin de bien mélanger les ingrédients. Remettre au four pour 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Servir les assiettes et garnir le dessus de rondelles de jalapenos mariné Jepily.

Donne 8 portions de 1 tasse.

**Recette offerte par** : *Dame Gaudet*

Bon Appétit !