

MAC & CHEESE AU KIMCHI

La plupart des supermarchés proposent ce condiment coréen fait de chou fermenté épicé qui ajoute une touche unique à ce réconfortant mets classique. Le vin d'assemblage Synergy demi-sec se veut le complément parfait pour bien compenser les saveurs riches et crémeuses de ce plat.

SERVIR AVEC: **WINEXPERT[™] LE20 SYNERGY**

Donne: 4 à 6 portions

INGRÉDIENTS:

- 2 c. à table de beurre
 - 1 c. à table de farine tout usage
 - 1 grosse gousse d'ail, émincée
 - 1 1/2 tasse de lait
(entier ou 2%, au choix)
 - 2 tasses de cheddar fort râpé
 - 1/2 tasse de fromage à la crème
 - 1/2 c. à thé chacun sel et poivre
(ou au goût)
 - 10 oz macaronis secs (environ
4 tasses, cuits)
 - 1 tasse de kimchi haché
 - 1/2 tasse de bacon cuit émietté
(facultatif)
- ### GARNITURE:
- 3/4 tasse de chapelure panko
 - 1/4 tasse de parmesan râpé
 - 2 c. à table de beurre fondu
 - Oignons verts tranchés (optionnel)

PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 400 °F.

Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter la farine et l'ail; cuire pendant 1 minute. Tout en fouettant, ajouter le lait et porter à ébullition en remuant jusqu'à épaississement. Incorporer le cheddar et le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse; assaisonner de sel et de poivre et retirer du feu.

Pendant ce temps, faire cuire les macaronis dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 1 minute de moins que la durée indiquée sur l'emballage. Mesurer et réserver 1/4 tasse d'eau de cuisson; bien égoutter.

Incorporer les macaronis avec la sauce au fromage, le kimchi, le bacon (si utilisé) et l'eau de cuisson des pâtes déjà réservée. Répartir le tout dans une casserole de 8 tasses badigeonnée de beurre.

Garniture: Mélanger le panko avec le parmesan et le beurre; saupoudrer sur le plat. Cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et soit bien doré. Garnir d'oignons verts (le cas échéant).

CONSEILS:

- Pour préparer à l'avance, préparer la sauce, le kimchi, les macaronis et la garniture jusqu'au moment de mélanger le tout; réserver au réfrigérateur séparément et mélanger juste avant la cuisson. Cuire au four, couvert pendant 15 minutes, ou à découvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage bouillonne et soit bien doré.
- Le goût du kimchi peut varier en intensité, alors allez-y en fonction de vos goûts. Si un kimchi doux est utilisé, ceux qui apprécient les mets plus épicés peuvent y ajouter du poivre de Cayenne moulu ou de la sauce piquante.

