



Macaronis au céleri-rave rôti, à la carotte et au cheddar



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 carottes
1/4 céleri-rave
1 bulbe d'ail
huile d'olive
2 1/2 décilitres de crème légère
1 bouquet feuille de sauge (fraîche)
500 grammes de macaronis
120 grammes de cheddar (râpé)
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les carottes et le céleri-rave. Coupez-les en morceaux de ± 3 cm et placez-les dans un plat de cuisson. Ajoutez l'ail. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et mélangez bien. Laissez cuire ± 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Vérifiez la cuisson des légumes. Versez les carottes et le céleri-rave dans un blender ou un robot de cuisine. Ne lavez pas encore la lèchefrite ! Écrasez l'ail rôti et ajoutez-le aux légumes. Mixez bien le tout. Laissez refroidir. Mélangez avec la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.
- 2.** Faites cuire les macaronis presque al dente, puis égouttez-les. Versez-les dans la lèchefrite et ajoutez la purée de légumes et la moitié du cheddar. Mélangez bien. Si c'est trop sec, arrosez d'un peu de lait. Parsemez de sauge et du reste de cheddar. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.