Macaronis au fromage végé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 noisette de beurre
1 tige de poireau (en rondelles)
1 brocoli (la tige émincée et le reste en petits bouquets)
3 gousses d'ail (émincées)
3 brins de thym frais
sel et poivre
2 cuillères à soupe de farine
1 l de lait
450 grammes de macaronis
30 grammes de parmesan (râpé)
150 grammes de fromage râpé
1 sachet de pousses d’épinards
1 poignée d'amandes effilées

Méthode de préparation

1. **Chauffez le beurre dans une grande poêle et faites-y revenir les poireaux, la tige de brocoli émincée et l’ail. Assaisonnez de thym, de sel et de poivre. Laissez étuver pour attendrir les légumes.**
2. **Ajoutez la farine et mélangez bien.**
3. **Peu à peu, versez le lait et laissez réduire pendant 10 minutes pour obtenir une sauce épaisse.**
4. **Versez les pâtes dans de l’eau bouillante légèrement salée et égouttez-les juste avant la fin de la cuisson.**
5. **Ajoutez le parmesan râpé et la moitié du fromage râpé dans la sauce aux légumes. Mixez la sauce au mixeur plongeant.**
6. **Incorporez les épinards et mixez à nouveau. Salez et poivrez.**

7. **Ajoutez les pâtes égouttées et les bouquets de brocoli.**

8. **Versez le tout dans un plat de cuisson et parsemez avec le reste du fromage râpé et les amandes effilées. Laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**