

## Mac'n cheese my way



### Pour deux personnes

- Des Rigatoni
- 150 g de mozzarella à cuisiner
- 140 g de cheddar râpé
- 2 cuillères à café de poivre pour steak
- 1 échalote
- 5 cl de whisky
- 20 cl de crème liquide entière

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote émincée dans un peu de beurre. Lorsqu'elle commence à caraméliser, verser le whisky et porter à ébullition, puis baisser la chaleur et ajouter les grains de poivre. Laisser cuire jusqu'à ce que le whisky soit presque évaporé, puis ajouter la crème et les deux fromages. Couvrir et laisser fondre tout doucement.

Faire cuire les pâtes *al dente* et les égoutter, puis les remettre dans la casserole. Verser la sauce dessus puis mélanger et servir de suite. Déguster bien chaud, ça fait des fils, c'est confort, c'est parfait par ce temps froid.