

Mac & Cheese de camping

- La recette parfaite de Mac & Cheese pour le camping!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
1H

PORTIONS
2

Ingrédients :

- 4 tranches de bacon coupés
- 2 cuillères à soupe d'oignon émincée
- 1 piment jalapeno coupés
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpée
- 2 tasses (500 ml) de macaroni cuit
- Sel et poivre

Préparation :

1. Allumer votre feu de camping et placez une grille à feu de camp sur le dessus. Utilisez une casserole en fonte sur la grille.
2. Ajouter le bacon dans la casserole et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
3. Ajouter les oignons et les piments jalapeno et cuire pendant environ pendant 1 minute.
4. Déplacer la casserole sur le côté de la grille afin de réduire la chaleur.
5. Ajouter le lait et le fromage. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu.
6. Ajouter les nouilles et mélanger jusqu'à la chaleur désiré.
7. Saler et poivrer!

Conseil : Avant de partir en camping, râpée votre fromage, coupés les légumes, le bacon et faites pré-cuire vos nouilles!

Comme dessert, essayez notre [cornet de guimauves et chocolat sur la braise!](#)

“

Vous êtes en camping et vous avez envie de manger quelques choses de délicieux qui ne serait pas des Hot Dogs de la cantine? Essayez ce Mac & Cheese de camping, vous allez être fier de vous!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)