

# Macaroni au fauxmage

Portions: 4

## Ingrédients:

- 2 tasses de macaronis
- 2 c. à soupe de margarine
- 2c. à soupe de farine
- 1 tasse de boisson de soya non sucrée
- 1 c. à soupe de levure alimentaire
- 1 tasse de fromage végétal (fauxmage) cheddar râpé (j'ai pris le Nafsiskas en bloc)
- Sel et poivre au goût



## Préparation:

- Dans une grosse casserole, faire cuire les macaronis selon les instructions de l'emballage.

Pour la sauce "fromagée":

- Dans une autre casserole, faire un roux en faisant fondre d'abord la margarine à feu vif. Ajouter la farine et fouetter.
- Ajouter tous les autres ingrédients, porter à ébullition et laisser réduire 2-3 minutes.
- Verser la sauce sur les pâtes et bien mélanger.