Bibittes au fromage

1 tasse de nouilles en forme de bibittes (sinon utiliser des pennes)
2 cuillères à table de beurre ou margarine
2 cuillères à table de farine
2 cuillères à table de fromage à la crème régulier
1 1/3 tasse de lait
1 tasse de fromage râpé mélange aux trois fromages.
Sel, poivre et poudre d'ail au goût

Cuire vos nouilles selon les instructions du paquet.
Faire fondre le beurre ou la margarine dans une casserole. Ajouter la farine et brasser.
Ajouter le lait ainsi que le fromage à la crème qui a été coupé en cubes. Brasser à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que vous obtenez une sauce épaisse.
Assaisonner au goût de sel, poivre et poudre d'ail si vous le désirez.
Ajouter le mélange des 3 fromages râpés et remuer jusqu'à ce que celui-ci soit fondu.
Ajouter le mélange de sauce à vos pates et bien mélanger.

Vous pouvez le servir tel quel ou ajouter une couche de fromage sur le dessus et le faire fondre au four à l'option griller "broil" pour 5 minutes.