

Cheese Macaroni au fromage et poulet chipotle

TOTAL TIME
30 min

PORTION /
TAILLE
8.5 oz. (1
tasse)

PORTIONS
8



Ajoutez une touche latine aux macaronis et fromages au cheddar blanc de *Campbell's*®. Le poulet grillé accompagné d'une fresque de queso crémeuse et de maïs jaune sucré en font une indulgence bien équilibrée.

PRÉPARÉ AVEC



Macaroni au fromage avec cheddar blanc

CODE DE CAS 28156

Ingredients

15 mL	Beurre sans sel, fondu
7,5 mL	Chili en poudre (doux)
125 mL	Panko, grillé
908 g	Poitrine de poulet, assaisonnée et poêlée
60 mL	Base de piment chipotle
30 mL	Huile de canola
250 mL	Oignons blancs, en dés et sautés
625 mL	Maïs, grillé à la poêle
1 sachet	Macaroni au fromage avec cheddar blanc
250 mL	Queso Fresco, en miettes
5 mL	Sel
2.5 mL	Poivre Noir
125 mL	Pace Salsa

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 2 Dans un bol moyen, ajouter le beurre fondu, la poudre de chili et le panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3–4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté
- 3 Faire mariner la poitrine de poulet avec 45 ml de base de chipotle Minors, laisser reposer 10 minutes, griller jusqu'à ce que la température interne soit de 165 °C. Réserver
- 4 À l'aide d'une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et cuire les oignons pendant 3–4 minutes.
- 5 Ajouter le maïs et grille pendant 4 minutes, ajouter le macaroni au fromage.
- 6 Ajouter le reste de la base de chipotle, 125 ml de queso fresco, sel et poivre.
- 7 Laisser mijoter 5 minutes.
- 8 Placer le mélange dans un grand récipient de service.
- 9 Placer le poulet sur le macaroni au fromage.
- 10 Garnir de salsa et de panko grillé.