

Macaroni au fromage à la poitrine fumée

TOTAL TIME
30 min

PORTION /
TAILLE
8.5 oz. (1
tasse)

PORTIONS
8



Regorgeant de saveurs de barbecue et de poitrine de bœuf fumée, rien ne va mieux avec le macaroni et fromage au cheddar blanc de *Campbell's*® qu'un barbecue maison. Garni d'oignons croustillants et de fromage cheddar blanc fort, ce plat plaira à coup sûr.

PRÉPARÉ AVEC



Macaroni au fromage avec cheddar blanc
CODE DE CAS 28156

Ingredients

5 mL	Sel casher
2,5 mL	Poivre noir
15 mL	Thym, haché
15 mL	Persil, haché
30 mL	Beurre sans sel, fondu
125 mL	Panko
30 mL	Huile de canola
375 mL	Oignons caramélisés, Julienne
1 sachet	Macaroni au fromage avec cheddar blanc
250 mL	Oignons vert, tranchés
250 mL	Fromage Cheddar Blanc, rapé
908 g	poitrine fumée, tranchés
60 mL	Sauce barbecue
180 mL	Oignons croustillants, écrasés

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger la moitié des herbes, le beurre fondu et le panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3-4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté.
- 3 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et cuire les oignons pendant 3-4 minutes.
- 4 Ajouter le macaroni au fromage et laisser mijoter 3 minutes.
- 5 Ajouter 125 ml d'oignons verts, 125 ml de cheddar et laisser mijoter encore 2 minutes.
- 6 Ajouter le reste des herbes, laisser mijoter 3 minutes.
- 7 Placer le mélange dans un grand récipient de service.
- 8 Placer la poitrine chaude tranchée sur le macaroni au fromage.
- 9 Garnir du cheddar restant, des oignons croustillants, de la sauce barbecue et du panko aux herbes grillées.