

Macaroni au fromage au chaat masala

 TOTAL TIME
60 mins

 PORTION /
 TAILLE
250 g

 PORTIONS
12


Macaroni au fromage crémeux rehaussé d'épices chaat masala chaudes et acidulées, pour une touche audacieuse de réconfort.

PRÉPARÉ AVEC


Macaroni au fromage
 CODE DE CAS 11441

Ingredients

Pour la base aux épices masala :

65 mL	Huile végétale
375 g	Oignons blancs, coupés en petits dés
10 g	Ail, émincé
10 g	Gingembre, émincé
70 g	Purée de tomates ou de passata
200 g	Pois chiches, égouttés et rincés
200 g	Petits pois surgelés
15 g	Mélange d'épices chaat masala

Pour l'assemblage et la garniture

5 mL	Huile végétale
1 bac (1,81 kg)	Macaroni au fromage
80 g	Concombre, coupé en petits dés
80 g	Tomates, en dés
	Menthe et coriandre fraîches, hachées

Sauce chutney au yogourt

225 g	Dahi ou de yogourt nature
60 g	Coriandre fraîche (feuilles et tiges)
60 g	Feuilles de menthe fraîche
30 mL	Jus de lime
5 g	Gingembre haché

Directions

1 Décongelez les macaronis au fromage Campbell's^{MD} pendant 24 heures avant utilisation.

2 Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

3 Préparer le mélange d'épices masala : Faire chauffer ⅓ de tasse (80 mL) d'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter les oignons coupés en dés et faire cuire environ 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et commencent à caraméliser.

Ajouter l'ail et le gingembre, puis faire cuire encore 5 minutes.

Ajouter le mélange d'épices chaat masala et faire griller 2 minutes, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme. Incorporer la purée de tomates et faire cuire 10 minutes, pour relever le goût de la sauce. Incorporer les pois chiches, le sel et les petits pois surgelés. Laisser mijoter de 3 à 4 minutes.

Mélanger et cuire au four

Dans un plat à gratin ou un plat graissé, mélanger les macaronis au fromage avec le masala de pois chiches épicé. Bien mélanger. Cuire au four jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F)

Garnir et servir

Laisser refroidir légèrement le macaroni au fromage. Garnir de concombre, de tomates, de menthe et de coriandre hachés.

Arroser généreusement de chutney au yogourt.

4 g

Sel casher

Instructions pour le chutney

Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur et mélanger à haute vitesse pendant 1 minute, jusqu'à homogénéité. Réserver.