

# Macaroni au fromage au homard

TOTAL TIME  
30 mins

PORTION /  
TAILLE  
8,5 oz (1  
tasse)

PORTIONS  
8



L'élégance rencontre le confort. Le homard tendre et beurré, la crème fraîche et la bisque de homard Campbell's® sont exactement ce qu'il faut pour rehausser les macaronis et fromages au cheddar blanc Campbell's®. S'est avéré être un favori des amateurs d

## PRÉPARÉ AVEC



**Macaroni au fromage avec cheddar blanc**

PLATS CUISINÉS SURGELÉS  
CODE DE CAS 28156



**Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard**

SOUPES VERVE<sup>MD</sup>  
CODE DE CAS 23412

## Ingredients

|                      |   |
|----------------------|---|
| 180 mL               | Parmesan, rapé                                |
| 250 mL               | Panko   |
| 30 mL                | Beurre, fondu                                 |
| 30 mL                | Huile de canola                               |
| 11 sachet, décongelé | <b>Macaroni au fromage avec cheddar blanc</b> |
| 80 mL                | Crème Fraîche                                 |
| 750 mL               | <b>Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard</b>    |
| 5 mL                 | Sel casher                                    |
| 5 mL                 | Thym, haché                                   |
| 22,5 mL              | Persil, haché                                 |
| 2,5 mL               | Poivre noir                                   |
| 681 g                | Bisque de Homard, cuite et coupée en dés      |
| 30 mL                | Ciboulette, petits dés                        |

## Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 2 Dans un bol moyen, ajoutez le beurre fondu, 60 ml de parmesan et 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 ajouter le Macaroni au fromage, la crème fraîche et la bisque de homard. Laisser mijoter 3 minutes.
- 4 Ajouter le thym, le persil, le sel et le poivre, laisser mijoter 1 minute.
- 5 Ajouter la chair de homard, laisser mijoter 3 minutes supplémentaires.
- 6 Placer le mélange dans un grand récipient de service.
- 7 Garnir de panko grillé et de ciboulette.