

Macaroni au fromage façon Séoul

TOTAL TIME
40 mins

PORTION /
TAILLE
250 g

PORTIONS
9



Macaroni riche et fromagé infusé de saveurs d'inspiration coréenne, pour une bouchée savoureuse et irrésistible.

PRÉPARÉ AVEC



Macaroni au fromage

CODE DE CAS 11441

Ingredients

Mélange de macaronis

45 g	Beurre non salé
16 g	Ail, émincé
75 g	Kimchi, grossièrement haché
75 g	Sauce gochujang
25 g	Cassonade
22 g	Sauce soya légère
1 bac (1,81 kg)	Macaroni au fromage , décongelé

Croûte de furikake

5 mL	Huile végétale
5 mL	Huile de sésame
30 g	Chapelure panko
2	Oignons verts (15 g), finement hachés
5 g	Gingembre frais, émincé
5 g	Gingembre frais, émincé
9 g	Graines de sésame noir, grillées
9 g	Graines de sésame blanc, grillées
2	Feuilles de nori, finement hachées

Directions

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

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

Préparer la croûte de furikake

Dans une petite poêle, faire chauffer l'huile végétale et l'huile de sésame à feu moyen.

Faire sauter les oignons verts et le gingembre jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dégagent leur arôme, environ 5 minutes.

Incorporer les graines de sésame et faire griller 2 minutes de plus.

Ajouter la chapelure panko et les feuilles de nori hachées. Bien mélanger et mettre de côté.

Préparer la sauce

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.

Ajouter les oignons coupés en dés et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ de 5 à 6 minutes.

Incorporer l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il dégage son arôme, environ 1 minute de plus.

Réduire le feu à doux et ajouter le kimchi, la sauce gochujang, la cassonade et la sauce soya. Remuer pour bien mélanger.

Ajouter le macaroni au fromage décongelé au mélange de sauce et mélanger jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé.

Assembler et cuire au four

Transférer le mélange de macaroni au fromage dans un plat à gratin graissé.

Saupoudrer uniformément la croûte de furikake sur le dessus.

Cuire au four jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165 °F) et que la croûte soit dorée.