

Macaroni au fromage ranch au poulet et bacon

TOTAL TIME
30 min

PORTION /
TAILLE
8.5 oz. (1
tasse)

PORTIONS
8



Ne cherchez pas plus loin la nourriture réconfortante ultime. Le tendre poulet grillé avec du bacon fumé et une vinaigrette ranch crémeuse se marie parfaitement avec le macaroni et fromage au cheddar blanc Campbell's®. Le régal parfait pour tout âge.

PRÉPARÉ AVEC



Macaroni au fromage avec cheddar blanc

CODE DE CAS 28156

Ingredients

30 mL	Beurre sans sel
2 1/2 mL	Persil, haché
7,5 mL	Thym, haché
250 mL	Panko
908 g	Poitrine de poulet, assaisonnée et poêlée
5 mL	Sel
2,5 mL	Poivre noir
500 mL	Lard fume en dés
250 mL	Oignons, en dés moyens
1 sachet	Macaroni au fromage avec cheddar blanc
125 mL	Vinaigrette Ranch
5 mL	Persil, haché

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 2 Dans un bol moyen, ajoutez le beurre fondu, les herbes et le panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3–4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté.
- 3 Assaisonner la poitrine de poulet avec du sel et du poivre, laisser reposer 10 minutes, rôtir jusqu'à ce que la température interne soit de 165 °C. Réserver.
- 4 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré, réserver. Dans la même poêle, cuire les oignons pendant 3–4 minutes.
- 5 Ajouter le Mac & Cheese et laisser mijoter 3 minutes, incorporer le bacon.
- 6 Placer le mélange dans un grand récipient de service.
- 7 Placer le poulet tranché sur le macaroni au fromage.
- 8 Garnir de vinaigrette ranch, de panko aux herbes grillées.