

# Rouleaux de printemps au macaroni au fromage et à la sauce marinara

 PORTION /  
TAILLE

**1 rouleau  
de  
printemps**

PORTIONS

**32**

Rouleaux impériaux croustillants farcis de macaroni au fromage crémeux, servis avec une sauce marinara classique pour tremper.

## PRÉPARÉ AVEC


  
 PLATS CUISINÉS SURGELÉS
**Macaroni au fromage**

CODE DE CAS 11441

## Ingredients

1 bac (1,81 kg)	<b>Macaroni au fromage</b> , décongelé
50 g	Parmesan râpé
4 g	Feuilles de thym frais
10 g	Poivre noir moulu
25 g	Moutarde de Dijon
2 g	Poudre d'ail
30 g	Farine tout usage
60 mL	Eau
64	Pâtes à rouleaux de printemps 6 x 6
Sauce marinara	
60 mL	Huile d'olive
75 g	Oignon blanc coupé en petits dés
15 g	Ail émincé
796 mL	Tomates San Marzano
2 g	Origan séchée

## Directions

- 1 Décongelez les macaronis au fromage Campbell's<sup>MD</sup> pendant 24 heures avant utilisation.
- 2 Dans un grand bol, mélanger le macaroni au fromage décongelé, le parmesan, le thym, la moutarde de Dijon, le poivre noir et l'ail en poudre. Remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- 3 Dans un petit bol, fouetter la farine et l'eau pour créer une « colle » d'étanchéité pour les pâtes.
- 4 Disposer les pâtes à rouleaux de printemps. Déposer environ ¼ de tasse (60 mL ou 2 oz) du mélange de macaroni au fromage au centre de chaque pâte.
- 5 Replier fermement un coin de la pâte sur la garniture pour commencer à former un cylindre. Replier les côtés, puis rouler la pâte fermement, en laissant environ 5 cm (2 po) à l'extrémité.
- 6 Badigeonner le dernier coin avec le mélange de farine et d'eau et sceller le rouleau.
- 7 Pour des rouleaux plus croustillants et plus rigides, envelopper chaque rouleau une seconde fois en utilisant une nouvelle pâte.

---

**8** Chauffer l'huile dans une friteuse à 190 °C (375 °F). Frire les rouleaux par petites quantités pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que leur température interne atteigne 74 °C (165 °F). Égoutter sur du papier absorbant.

### **Sauce marinara**

Dans une petite casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les oignons coupés en dés et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes.

---

Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il dégage son arôme, environ 30 secondes.

---

Incorporer l'origan et les tomates. Baisser le feu et laisser mijoter 20 minutes, en remuant de temps en temps.

---

Mélanger la sauce jusqu'à homogénéité (à l'aide d'un mélangeur à main ou ordinaire). Ajouter du sel cachère au goût.