



Temps Total  
**40 MIN.**

Portion  
**PORTIONS**

Difficulté  
**ELEVE**

À mi-chemin entre le macaroni au fromage et les tacos, ce plat réconfortant fera le bonheur de tout le monde autour de la table.

Rendements  
**6**

**INGRÉDIENTS**

	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
pâtes gemelli	1 lb	454 g
soupe Piments poblanos grillés, cheddar blanc et tomates Verve <sup>MD</sup> de Campbell's®	1 sachet (4 lb)	1 sachet (1,81 kg)
fromage cheddar râpé	3 tasses	750 mL
porc cuit effiloché	2 tasses	500 mL
tomates fraîches en dés	1 1/2 tasse	375 mL
oignon coupé en dés	1/3 tasse	80 mL
coriandre fraîche hachée finement	1/4 tasse	60 mL
jus de lime	2 c. à soupe	30 mL
piment jalapeño coupé en dés	2 c. à soupe	30 mL
sel	1/2 c. à thé	3 mL



**Tip**

Servir avec de la crème sûre, de la guacamole et des piments jalapeños marinés.

Conseil :

**INSTRUCTIONS**

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Mélanger les pâtes, la soupe, la moitié du fromage et le porc. Déposer dans une plaque à rôtir huilée (4 pouces/10 cm ou 2 pouces/5 cm de profondeur). Saupoudrer du reste du fromage et cuire au four de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant. Gardez au chaud jusqu'au moment de servir.

2. Mélanger les tomates, l'oignon, la coriandre, le jus de citron vert, les jalapeños et le sel. Réfrigérer 15 minutes avant de servir.

Déposer environ 1 tasse (250 ml) de macaroni au fromage dans une assiette de service. Garnir de 1/3 tasse (85 ml) de Pico de Gallo.