

CHEESE MACARONI AU FROMAGE ET POULET CHIPOTLE



Temps Total
30 MIN.

Portion
8.5 OZ. (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Rendements
8

Ajoutez une touche latine aux macaronis et fromages au cheddar blanc de Campbell's®. Le poulet grillé accompagné d'une fresque de queso crémeuse et de maïs jaune sucré en font une indulgence bien équilibrée.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre sans sel, fondu	1 c. à s.	15 mL
Chili en poudre (doux)	1/2 c. à s.	7 mL
Panko, grillé	1/2 tasse	125 mL
Poitrine de poulet, assaisonnée et poêlée	2 livres	908 g
Base de piment chipotle	4 c. à s.	60 mL
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Oignons blancs, en dés et sautés	1 tasse	250 mL
Maïs, grillé à la poêle	2 1/2 tasses	625 mL
Macaroni au fromage avec cheddar blanc, décongelé	1 sachet	1 sachet
Queso Fresco, en miettes	1 tasse	250 mL
Sel	1 c. à c.	5 mL
Poivre Noir	1/2 c. à c.	2 1/2 mL
Pace Salsa	1/2 tasse	125 mL

CHEESE MACARONI AU FROMAGE ET POULET CHIPOTLE



INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 degrés.
2. Dans un bol moyen, ajouter le beurre fondu, la poudre de chili et le panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3-4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté
3. Faire mariner la poitrine de poulet avec 45 ml de base de chipotle Minors, laisser reposer 10 minutes, griller jusqu'à ce que la température interne soit de 165. Réserver
4. À l'aide d'une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et cuire les oignons pendant 3-4 minutes.
5. Ajouter le maïs et grille pendant 4 minutes, ajouter le macaroni au fromage
6. Ajouter le reste de la base de chipotle, 125 ml de queso fresco, sel et poivre
7. Laisser mijoter 5 minutes.
8. Placer le mélange dans un grand récipient de service.
9. Placer le poulet sur le macaroni au fromage
10. Garnir de salsa et de panko grillé