



Temps Total
MIN.

Portion
8 OZ LIQ. (250 ML) CH.

Difficulté
MOYEN

Rendements
16

Transformez le macaroni au fromage traditionnel en un véritable chef-d'œuvre avec cette recette savoureuse. Utilisez des ramequins portionnés pour rendre la cuisson de chaque macaroni au fromage commandé simple comme bonjour.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

de sauce Alfredo de <i>Campbell's</i> ®	1 pot (4lb)	1 pot (1.8kg)
de fusillis, secs	2 lb	908 g
d'huile végétale	1 c. à s.	15 mL
de bacon fumé à l'ancienne, haché	8 oz	226 g
oignons, hachés	2 (10oz)	2 (280g)
d'ail, émincées	4 gousses	4 gousses
de cheddar blanc, râpé	2 tasses	500 mL
de mozzarella, râpé	2 tasses	500 mL
d'asiago, râpé	1 tasse	250 mL
de chapelure, fraîche	1/2 tasse	125 mL
de beurre, fondu	1 c. à s.	15 mL
de ciboulette fraîche, hachée	1/4 tasse	60 mL

 **Tip**

Conseils :

- Pour préparer une grosse portion de macaroni : ne pas utiliser de ramequins, mais servir plutôt le macaroni dans un récipient de table à vapeur et recouvrir de chapelure combinée avec le beurre.
- Opter pour des fromages différents : le gruyère, le gouda, le cheddar vieilli et le parmesan constituent des choix intéressants.
- Utiliser des fusillis tricolores, des cavatappi ou des macaronis, si désiré.



INSTRUCTIONS

1. Décongeler la **sauce Alfredo de Campbell's®** selon les directives sur l'emballage.
2. Faire cuire les fusillis dans une grande marmite d'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter; réserver ½ tasse (125 mL) de l'eau de cuisson.
3. Entre-temps, faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Cuire le bacon, les oignons et l'ail de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et que les oignons soient tendres.
4. Ajouter la sauce Alfredo, puis porter à faible ébullition. Incorporer le cheddar, la mozzarella et l'asiago. Ajouter l'eau des pâtes réservée et les fusillis, puis remuer le tout pour enrober.
5. Répartir la préparation dans seize ramequins d'une tasse (250 mL). Combiner la chapelure avec le beurre. Parsemer chaque ramequin d'une cuillère à thé (5 mL) de ce mélange.
6. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Placer les ramequins sur une grande plaque de cuisson et mettre au four pour 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout bouillonne et soit chaud, et que la chapelure soit dorée.
7. Garnir de ciboulette fraîche au moment de servir.