

MACARONI AU FROMAGE CHORIZO ET POBLANO



Temps Total
30 MIN.

Portion
8.5 OZ. (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Rendements

La saucisse chorizo épicée et les piments chili rôtis complètent l'onctuosité des macaronis et fromages au cheddar blanc de Campbell's®. Cette variante tex-mex amusante d'un classique laissera vos invités en redemander !

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre sans sel, fondu	1 c. à s.	15 mL
Poudre de chili	1/2 c. à s.	7 mL
Panko	1 tasse	250 mL
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Saucisse de chorizo	1 1/2 lbs	681 g
6 Oignons blancs, dés moyens	1/8 tasse	30 mL
Macaroni au fromage avec cheddar blanc, décongelé	1 sachet	1 sachet
Campbell's® Verve Soupe aux pigments poblanos grillés, au cheddar blanc et aux tomates	2 tasses	500 mL
Piments verts rôtis	2 4 oz canettes	115 g
Sel	1 c. à c.	5 mL
Poivre noir	1/2 c. à c.	2 mL
Fromage cheddar blanc, rapé	1 1/2 tasses	375 mL
Coriandre, hachée	2 1/2 c. à s.	35 mL

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. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen, faire dorer le chorizo pendant 3 minutes, ajouter les oignons cuits pendant 3-4 minutes.
4. Ajouter le macaroni au fromage, la soupe Poblano, les piments verts, laisser mijoter 2 minutes à feu doux
5. Ajouter le sel et le poivre, incorporer le cheddar et la coriandre, laisser mijoter 3 minutes.
6. Placer le mélange dans un grand récipient de service.