



Temps Total
40 MIN.

Portion

Difficulté
EASY

Rehaussé de bacon, de roquette et de tomates, ce macaroni au fromage BLT fera sensation auprès de tous les groupes d'âge.

Rendements
12

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

macaroni au fromage* de Campbell's	2 sachet (4 lb chacun)	2 sachet (1,81 kg chacun)
bacon, cuit et émietté	1 lb	454 g
jeunes feuilles de roquette légèrement tassées	8 tasses	2 L
poivre	1 c. à thé	5 mL
piment de cayenne	1/2 c. à thé	2 mL
fromage mozzarella, râpé	1 1/2 tasse	375 mL
minces tranches de tomates (128 g/4,4 oz)	32	32
persil frais haché finement	1/4 tasse	60 mL

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Mélanger le macaroni au fromage de Campbell's, le bacon, la roquette, le poivre et le poivre de cayenne. Étendre le mélange dans le fond d'un plat de profondeur de 2 po (5 cm). Parsemer de mozzarella et disposer les tranches de tomate par-dessus.

2. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant. Mettre de côté en attendant le service.

Servir des portions de 1 1/3 tasse (325 mL/10,6 oz), dans des bols. Saupoudrer de 1 c. à thé (5 mL ou 0,1 oz) de basilic.



Tip

- Remplacer la mozzarella de fontine ou de provolone.
- Servir avec des flocons de piment fort et du parmesan râpé.

Astuces :