

## MACARONI AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS



Temps Total  
**0 MIN.**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**8**

Portion

Un mélange de champignons sautés confère une texture consistante et une saveur prononcée à ce macaroni au fromage végétarien.

### INSTRUCTIONS

1. Chauffer le beurre et l'huile dans un grand rondau ou une grande poêle à feu moyen-vif; faire sauter les champignons, les oignons, l'ail, le sel et le poivre pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient dorés et tendres. Ajouter le vin; cuire de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que la majorité du liquide se soit évaporé. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 4 heures avant le service.
2. Mélanger le sachet de Macaroni au fromage Campbell's et le mélange de champignons sautés. Réchauffer selon les directives sur l'emballage. Ajouter les épinards. Maintenir au chaud pour le service.



### Tip

Dans des bols, servir des portions de 1 1/3 tasse (325 ml/10,6 oz) chacune. Parsemer de 2 c. à s. (30 ml/0,2 oz) de bébé roquette, 1 c. à s. (15 ml) de fromage parmesan et 1/2 c. à t. (2 ml/0,1 oz) de ciboulette fraîche hachée finement.