



Temps Total
75 MIN.

Portion

Difficulté
ELEVE

Rehaussé de tomates rôties, d'olives Kalamata et de fromage féta, ce macaroni au fromage réconfortant saura plaire à tous, tant au dîner qu'au souper.

Rendements
6

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
tomates cerises	4 tasses	1 L
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
vinaigre balsamique	1 c. à soupe	15 mL
sel de mer	1 c. à thé	5 mL
macaroni au fromage* de Campbell's	1 sachet (4 lb)	1 sachet (1,81 kg)
olives Kalamata dénoyautées, hachées	1 tasse	250 mL
ail, émincé	2 c. à soupe	30 mL
féta émietté	1 1/2 tasse	375 mL
origan frais haché finement	1 1/2 c. à soupe	15 mL



Tip

Remplacer 1 c. à soupe (15 mL ou 0,1 oz) d'origan sec par du frais et saupoudrer une pincée d'origan sec et 1/2 c. à thé (2 mL ou 0,1 oz) de persil frais haché finement sur chaque portion.

Astuce :

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Mélanger les tomates, l'huile, le vinaigre balsamique et le sel, et étendre le mélange dans le fond d'un plat de profondeur de 2 po (5 cm). Faire rôtir au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée et tendre. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à trois jours à l'avance.
 2. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Mélanger le macaroni au fromage de Campbell's, les tomates rôties, les olives et l'ail. Étendre le mélange dans le fond d'un plat de profondeur de 2 po (5 cm). Parsemer du féta.
 3. Cuire de 25 à 30 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 1/2 c. à thé (2 mL ou 0,1 oz) d'origan.