



Temps Total
45 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ LIQ.)

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Cette délicieuse version de pâtes au fromage utilise la soupe condensée Crème de champignons de Campbell's® et trois types de fromages et a un agréable petit goût de citron!

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L
Eau ou lait	6 t.	1 L
Cheddar fort allégé, râpé	2 t.	500 mL
Fromage à la crème allégé	1 t.	250 mL
Parmesan, râpé	1 t.	250 mL
Sauce Worcestershire à teneur Réduite en sodium	1/4 t.	60 mL
Jus de citron	3 c. à s.	45 mL
Moutarde sèche	1 c. à s.	15 mL
Rotinis, cuits et égouttés	1/2 c. à t.	3 mL
Enduit culinaire Au goût	3 lb	1 kg
Chapelure de blé entier		
	2 t.	500 mL
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL



Tip

* On peut ajouter au goût des morceaux de brocoli, des pois, des tomates en dés, du maïs, des haricots, des fines herbes, des morceaux de tomates séchées, etc.



INSTRUCTIONS

1. Dans un faitout, combiner la soupe condensée Crème de champignons de Campbell's avec l'eau (ou le lait) et faire chauffer à petits bouillons.
2. Retirer la soupe du feu et incorporer les trois fromages.
3. Dans un bol, combiner la sauce Worcestershire, le jus de citron, la moutarde sèche et le poivre et incorporer au mélange de soupe. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
4. Combiner le mélange de soupe au fromage avec les pâtes pour bien les enrober. Verser le tout dans un grand bac de 12 x 20 x 3 po qu'on a vaporisé d'enduit culinaire.
5. Dans un petit bol, combiner la chapelure et l'huile et mélanger pour humecter. Parsemer les pâtes de chapelure.
6. Cuire les pâtes au four ordinaire à 200 °C (400 °F) ou à convection à 180 °C (350 °F) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que la sauce bouillotte. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 40 °C (140 °F) ou plus pour le service.
7. Pour servir : Laisser reposer 10 minutes avant de préparer 24 portions de 250 mL (8 oz liq.).