

Macaroni au fromage chorizo et poblano

TOTAL TIME
30
mins

SERVING / SIZE
8.5 oz.
(1 tasse)

SERVINGS
8



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

MADE WITH



Macaroni au fromage avec cheddar blanc
CASE CODE 28156



Verve^{MD} soupe aux piments poblano grills
au cheddar blanc et aux tomates
CASE CODE 26820

Ingredients

14 g	Beurre sans sel, fondu
1.4 g	Poudre de chili
112 g	Panko
30 mL	Huile de canola
680 g	Saucisse Chorizo, sautée
10 g	Oignons blancs, dés moyens
1 sac (1,81 kg)	Macaroni au fromage avec cheddar blanc, prepared
500 mL	Verve ^{MD} soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates
115 g	Piments verts rôtis
6 g	Sel
1 g	Poivre noir
360 g	Cheddar blanc, râpé
10 g	Coriandre, hachée

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 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 Ajouter le macaroni au fromage, la soupe Poblano, les piments verts, laisser mijoter 2 minutes à feu doux.
- 4 Ajouter le macaroni au fromage, la soupe Poblano, les piments verts, laisser mijoter 2 minutes à feu doux.
- 5 Placer le mélange dans un grand récipient de service.