



Pâtes crémeuses au maïs et jalapenos

[RECETTES](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 emballage (375 g.) de spaghetti Catelli Smart®
- 450 grammes de fromage Cheddar mi-fort blanc Armstrong^{MC}, râpé
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre, divisé
- 3 oignons, hachés finement
- 1 grosse gousse d'ail, haché finement
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel et de poivre, divisé
- 2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage
- 2 1/2 tasses (625 ml) de lait 2 %
- 1 tasse (250 ml) de maïs frais, cuits (ou plus, au goût)
- 2 piments jalapenos, épépinés et coupés en petits dés
- 2 c. à soupe (30 ml) de coriandre fraîche finement hachée

Préparation

1. Faire cuire les spaghettis selon les instructions sur l'emballage ; égoutter, en réservant 1/3 tasse (75 ml) de l'eau de cuisson des pâtes.
2. Entre-temps, faire fondre 2 c. à soupe (30 ml) de beurre dans une grande poêle à feu moyen ; faire revenir l'oignon et l'ail avec 1/4 c. à thé (1 ml) de sel et la même quantité de poivre pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à tendreté.
3. Incorporer la farine ; laisser cuire pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit onctueux. Ajouter lentement le lait tout en remuant avec un fouet. Porter à ébullition, en remuant sans cesse à l'aide du fouet. Réduire l'intensité du feu à moyen doux ; laisser mijoter pendant 8 à 10

minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait légèrement épaissi ; retirer du feu. Incorporer graduellement le fromage tout en le laissant fondre.

4. Entre-temps, faire fondre le restant du beurre dans une autre poêle à feu moyen vif ; laisser cuire le maïs et les piments jalapenos pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
5. Mélanger le spaghetti ainsi que la préparation de maïs et de piments jalapenos avec la sauce au fromage jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé. Si la sauce est trop épaisse, incorporer une quantité suffisante d'eau de cuisson réservée jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Garnir de coriandre.

Astuces :

- Remplacez la coriandre par du persil ou du basilic, si désiré.
- Pour rendre ce plat moins piquant, utilisez 1 seul piment jalapeno.