

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Macaroni au fromage, brocoli, bacon et velveeta

Matériel nécessaire :

- 300 g de macaroni (la moitié d'un gros sac)
- 1 pied de brocoli coupé en petits bouquets
- 4 tranches de bacon coupées en lardon
- 1 boîte de conserve de crème de brocoli
- 1 paquet de Velveeta coupé en cubes
- 1 tasse de fromage cheddar orange râpé
- 1/2 tasse de lait

Marche à suivre :

1. Faire cuire le macaroni selon les instructions du fabricant. Une minute avant la fin de la cuisson, ajouter les brocolis dans l'eau (oui, oui, avec les macaronis) et faire cuire pendant une minute. Ne pas trop faire cuire! Bien égoutter.
2. Pendant que les pâtes cuisent, faire cuire le bacon dans une poêle.
3. Remettre les macaronis dans le chaudron et y ajouter la crème de brocoli et le lait. Bien mélanger à feu moyen. Puis ajouter le Velveeta. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajouter 3/4 tasse du fromage râpé. Bien mélanger encore une fois jusqu'à ce que ce soit bien fondu.
4. Ajouter le bacon et bien mélanger.
5. Servir le macaroni et ajouter une petite poignée de fromage râpé sur chaque portion. Servir immédiatement.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/05/macaroni-au-fromage-brocoli-bacon-e.html>