

**Temps de cuisson :** 15 minutes

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion:** 4 portions



## Macaroni au fromage et courges

### Ingrédients :

- 1 paquet de macaroni Catelli® Smart légumes™
- 4 tasses de courge Butternut pelée et coupée en cubes
- 2 c. à table de beurre
- 1/2 à 3/4 de tasse de bouillon de poulet ou de légumes
- 3/4 tasse de lait
- 1 1/2 tasse de fromage cheddar (ou mozzarella)

### Marche à suivre :

1. Cuire les macaroni Catelli Smart légumes selon les instructions fournies sur la boîte. Égoutter et Réserver.
2. Dans un autre chaudron d'eau bouillante, faire cuire les cubes de courge jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Plus la courge sera tendre, plus la sauce sera onctueuse. Égoutter.
3. Mettre la courge dans le mélangeur. Ajouter le beurre, le bouillon de poulet et le lait. Bien mélanger jusqu'à ce que ça donne une sauce onctueuse. Ajoutez du bouillon au goût pour une sauce plus liquide. Saler et poivrer au goût.
4. Verser la sauce sur les pâtes égouttées. Remettre sur le feu pour réchauffer. Ajouter le fromage. Mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Vérifier l'assaisonnement. Rectifier au besoin.
5. Vous pourriez garnir le tout de thym ou de persil séché.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/04/macaroni-au-fromage-sante-sans-legumes.html>