



Casserole de macaroni au fromage, au bacon et aux petits pois



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 25 MIN

La simplicité n'enlève rien à l'onctuosité dans cette recette. Savourez ce macaroni au fromage garni de bacon, de petits pois et de miettes de pain sec, prêt en un tournemain.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

2 paquets (225 g chacun) de Macaroni et fromage *Kraft Dinner*

1 tasse de pois surgelés

1 tasse de fromage Cheddar fort râpé *Cracker Barrel*

1 tasse de lait

2 tranches de bacon, cuit, émietté

2 c. à soupe de miettes de pain sec

1/4 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé *Kraft*

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 400 °F.

Étape 2

Préparer le Macaroni et fromage *Kraft Dinner* selon le mode d'emploi. Ajouter les petits pois, le cheddar, le lait et le bacon; remuer jusqu'à homogénéité. Transférer dans un plat de cuisson de 2 l.

Étape 3

Mélanger les miettes de pain sec et le parmesan dans un petit bol. Saupoudrer sur le mélange de pâtes. Cuire 25 min ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

Étape 4

Cuire 25 min ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

Conseils des Cuisines Kraft

Substitution(s)

Remplacez les petits pois par des grains de maïs surgelés.