

metro



Fusillis au jambon et brocoli

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

5 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

875 ml Fusillis
(3 1/2 tasses)

500 ml Brocoli
(2 tasses)

15 ml Huile de canola
(1 c. à soupe)

1 Oignon, coupé fin

170 ml Jambon au miel
(2/3 tasse)

284 ml Soupe condensée
(1 boîte)

335 ml Cheddar, râpé
(1 1/3 tasse)

125 ml Lait 1 %
(1/2 tasse)

Préparation

Faire cuire les fusillis selon le mode d'emploi figurant sur l'emballage, sans ajouter de sel. Ajouter le brocoli 5 minutes avant la fin de la cuisson. égoutter et réserver. Garder au chaud.

Faire chauffer l'huile dans une casserole de 3,8 L à feu mi-vif. Ajouter l'oignon et cuire jusqu'à ce que cela soit tendre, en remuant de temps à autre. Ajouter le jambon et cuire pendant deux minutes additionnelles.

Incorporer la soupe et amener à ébullition. Baisser le feu à « doux ». Ajouter le fromage et le lait, en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Incorporer les fusillis, le brocoli et le poivre. Bien faire chauffer jusqu'à ce que cela chaud et bouillonnant.

Source : Campbell

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

1 ml Poivre noir frais moulu
(1/4 c. à
thé)
