



Macaroni au fromage crémeux et au bacon

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 | 0:15 | 0:20 | 0:35
PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

284 ml (1 boîte) Soupe condensée crème de bacon, de CAMPBELL'S ®

185 ml (3/4 de tasse) Lait

30 ml (2 c. à soupe) Ciboulette fraîche ciselée

750 ml (3 tasses) Macaronis cuits

60 ml (1/4 tasse) Chapelure

30 ml (2 c. à soupe) Beurre fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Graisser un plat de cuisson de 1,9 L et réserver.

2. Dans un grand bol, mélanger au fouet la soupe et le lait jusqu'à consistance lisse. Incorporer au mélange le fromage, la ciboulette et les macaronis en coudes cuits, en mélangeant. Transférer le mélange dans le plat de cuisson graissé.

3. Dans un petit bol, mélanger la chapelure et le beurre fondu et saupoudrer sur les pâtes. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud et forme des bulles.

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.