



One pot pasta au bacon et fromage en grains

PORTIONS

de 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

11 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 537; protéines 25 g; M.G. 23 g; glucides 58 g; fibres 2 g; fer 1 mg; calcium 330 mg; sodium 1 232 mg

Ingrédients

- 375 ml (1 1/2 tasse) de sauce à poutine 25% moins de sel
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de boeuf réduit en sodium
- 125 ml (1/2 tasse) d' échalotes sèches (françaises) émincées
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym haché
- 60 ml (1/4 de tasse) de persil haché
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce barbecue
- 1 boîte de bacon précuit 35% moins de sel de 90 g, coupé en morceaux
- 30 ml (2 c. à soupe) d' huile d'olive
- 750 ml (3 tasses) de macaronis
- 250 g (environ 1/2 lb) de fromage en grains

Préparation

- 1 Dans une grande casserole, fouetter la sauce à poutine avec le bouillon de boeuf, les échalotes, les fines herbes et la sauce barbecue.
- 2 Ajouter le bacon, l'huile et les pâtes. Remuer et porter à ébullition.
- 3 Remuer, puis couvrir et laisser mijoter de 11 à 13 minutes à feu doux-moyen, en remuant fréquemment et en ajoutant du bouillon de boeuf au besoin, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.
- 4 Au moment de servir, garnir de fromage en grains.

