MAC&CHEESE AUX CHICK'N STYLE FILET PIECES

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 40 MIN | FACILE

1 paquet de Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet

300 g de potiron

1 oignon blanc

1 gousse d'ail

2 càs de paprika

150 ml de lait demi-écrémé

100 ml de bouillon de légumes

180 g de pâtes

60 g de vieux fromage

75 g d'emmental

Découvre cette recette de mac&cheese avec nos Chick'n STyle Filet Pieces Garden Gourmet à partager pour un moment convivial !

PRÉPARATION

1. Prépare les pâtes et les morceaux de filet

Fais bouillir les pâtes et égoutte-les.
Hache l'oignon, l'ail et le potiron.
Fais chauffer un peu de graisse dans la poêle et fais frire les morceaux de filet jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Retire de la poêle et réserve.

2. Fais mijoter les garnitures

Dans la même casserole, réchauffe un peu de graisse et ajoute l'oignon avec la poudre de paprika et laisse mijoter quelques minutes.

3. Mélange la sauce

Ajoute ensuite les cubes d'ail et de potiron et laisse mijoter pendant 5 minutes supplémentaires. Ajoute le lait et le bouillon de légumes et fais cuire jusqu'à ce que les cubes de potiron soient cuits.
Mélange la sauce avec un mixeur à main jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

4. Ajoute le fromage à la sauce

Ajoute ensuite les fromages et mélange jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Si nécessaire, épaissis un peu plus la sauce avec de la fécule de maïs.

5. Ajoute les morceaux d'émincés de filets et les pâtes à la sauce

Mélange les morceaux d'émincés de filets et les pâtes avec la sauce au potiron et au fromage et versez dans un plat à four. Termine avec un peu plus de fromage râpé.

6. Fais cuir au four, sers et profite !

Place le plat de cuisson sous le gril pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'une croûte brune se forme. Sers immédiatement.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR