



# Macaroni au fromage façon jalapenos farcis

## avec maïs et bocconcinis

Végé

Épicée

25 minutes

+ Ajouter



Chorizo, sans boyau  
250 g | 500 g

+ Ajouter



Tranches de bacon  
100 g | 200 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Rigatoni  
170 g | 340 g



Jalapeno  
1 | 2



Crème  
113 ml | 237 ml



Bocconcinis  
100 g | 200 g



Maïs en grains  
113 g | 227 g



Mélange d'épices pour sauce crémeuse  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Fromage à la crème  
2 | 4



Moutarde de Dijon  
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Bébés épinards  
56 g | 113 g



Sel d'ail  
1 c. à thé | 2 c. à thé



Chapelure panko  
½ tasse | ¾ tasse

**Allergènes Hé, les cuisiniers!** Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Cuire les pâtes

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver  $\frac{3}{4}$  tasse (1  $\frac{1}{4}$  tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



### Préparer la sauce

- Saupoudrer les **légumes** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés du mélange.
- Ajouter la **crème**, le **fromage à la crème** et l'**eau de cuisson réservée**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter les **épinards**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.

\*\*Cuire le bacon et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

2



### Préparer

- Couper les **bocconcini** en quartiers.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux, si désiré. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

3



### Griller la chapelure et cuire les légumes

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis fondre en tournoyant.
- Ajouter la **chapelure**. Griller de 1 à 2 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que la **chapelure** soit légèrement dorée.
- Assaisonner de  $\frac{1}{8}$  c. à thé ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**.
- Transférer dans un petit bol. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **jalapenos** et le **maïs**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Assaisonner de  $\frac{1}{2}$  c. à thé (1 c. à thé) de **sel d'ail** et **poivrer**.

6



### Terminer et servir

- Lorsque la **garniture** aura fondu et qu'elle sera dorée, laisser refroidir le **macaroni au fromage** de 3 à 4 min.
- Répartir le **macaroni au fromage** dans les assiettes.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

### 3 | Griller la chapelure et cuire le chorizo et les légumes

+ Ajouter | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez ajouté du **chorizo**, lorsque la poêle est chaude, ajouter le **chorizo** avec les **jalapenos** et le **maïs**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant le **chorizo** en petits morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **chorizo** entièrement cuit\*\*. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

### 3 | Griller la chapelure et cuire le bacon et les légumes

+ Ajouter | **Tranches de bacon**

Si vous avez choisi le **bacon**, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire le **bacon** de 5 à 7 min, en le retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer la poêle du feu. À l'aide de pinces de cuisine, transférer le **bacon** à une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. Une fois le **macaroni au fromage** est servi, couper ou émietter le **bacon** en morceaux de 0,5 cm ( $\frac{1}{4}$  po), puis en garnir le **macaroni**.