

Creamy Jalapeño Popper Mac and Cheese with White Cheddar

20 Minutes

Start here

Before starting, add 10 cups water and 2 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat. Preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

Bust out

Large oven-proof pan, measuring spoons, strainer, small bowl, measuring cups, large pot

Ingredients

	2 Person
Cavatappi	170 g
Milk	237 ml
Jalapeño 🌶️	1
Cream Cheese	86 g
Panko Breadcrumbs	½ cup
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Garlic, cloves	2
Butter*	4 tbsp
All-Purpose Flour*	1 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Boil cavatappi and prep

- Add **cavatappi** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 8-9 min.
- Reserve **2 tbsp pasta water**, then drain and return **cavatappi** to the same pot, off heat.
- Meanwhile, core, then finely chop **jalapeño**, removing seeds for less heat. (**TIP:** We suggest using gloves when prepping jalapeños!)
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Melt **2 tbsp butter** in a small microwave-safe bowl. Add **panko**, season with **pepper**, then stir to combine.



3 Assemble and broil

- Add **reserved pasta water** and **cavatappi** to the pan with **cheese sauce**. (**NOTE:** If you don't have an oven-proof pan, transfer mac and cheese to a 8x8-inch baking dish.)
- Sprinkle **panko mixture** over top.
- Bake in the **top** of the oven until **panko mixture** is golden-brown, 2-3 min. (**NOTE:** Keep an eye on mac and cheese so it doesn't burn!)



2 Make cheese sauce

- Heat a large oven-proof pan over medium heat.
- When hot, add **2 tbsp butter**, then **garlic**. Cook, stirring often, until fragrant, 2-3 min.
- Sprinkle **1 tbsp flour** over top. Cook, stirring often, until toasted, 1 min.
- Add **milk** to the pan with **butter and flour**. Cook, stirring often, until **sauce** thickens slightly, 1-2 min.
- Slowly add **cheddar cheese** and **cream cheese**, stirring constantly, until combined, 1 min.
- Add **jalapeños**. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.
- Remove the pan from heat. Set aside.



4 Finish and serve

- Allow **mac and cheese** to cool for 1-2 min before serving.
- Divide **jalapeño popper mac and cheese** between bowls.

Macaroni au fromage et aux jalapenos

avec cheddar blanc

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Grande poêle allant au four, cuillères et tasses à mesurer, tamis, petit bol, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes
Cavatappis	170 g
Lait	237 ml
Jalapeno	1
Fromage à la crème	86 g
Chapelure panko	½ tasse
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Gousses d'ail	2
Beurre*	4 c. à soupe
Farine tout usage*	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



Faire bouillir les pâtes et préparer

- Ajouter les **cavatappis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 8 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **2 c. à soupe** d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **cavatappis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Entre-temps, évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est recommandé de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, fondre **2 c. à soupe** de **beurre**. Ajouter la **chapelure**, **poivrer**, puis mélanger.

3



Assembler et griller la casserole

- Dans la casserole avec la **sauce au fromage**, ajouter l'**eau de cuisson réservée** et les **cavatappis**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le macaroni au fromage dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po].)
- Parsemer le tout du **mélange de chapelure**.
- Cuire dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **mélange de chapelure** soit doré. (**REMARQUE** : Surveiller le macaroni pour ne pas le brûler!)

2



Faire la sauce au fromage

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre**, puis l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. Saupoudrer de **1 c. à soupe** de **farine**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **farine** soit grillée.
- Ajouter le **lait**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter peu à peu le **cheddar** et le **fromage à la crème**, en remuant constamment, pendant 1 min, jusqu'à consistance homogène. Ajouter les **jalapenos**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger.
- Retirer la poêle du feu et réserver.

4



Terminer et servir

- Laisser refroidir le **macaroni au fromage** de 1 à 2 min.
- Répartir le **macaroni au fromage et aux jalapenos** dans les bols.