

Kids Creamy Cheesy Noodles

with Sweet Potato and Peas

15 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. Wash and dry all produce.

Bust out

Vegetable peeler, measuring spoons, measuring cups, large pot, large non-stick pan, colander

Ingredients

	2 Person
Fusilli	170 g
All-Purpose Flour	1 tbsp
Cream	237 ml
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Green Peas	113 g
Sweet Potato	170 g
Mozzarella Cheese, shredded	¾ cup
Onion, chopped	56 g
Garlic Salt	1 tsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt*	

* 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.



Cook noodles and veggies

- Add **fusilli** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, 5 min.
- Meanwhile, peel, then cut **sweet potato** into ¼-inch pieces.
- Add **peas** and **sweet potatoes** to the pot. Cook, without stirring, until **peas, potato** and **fusilli** are tender, 5-6 min.



Finish and serve

- Drain, then return **noodles and veggies** to the same pot, off heat.
- Add **both cheeses** and **cream sauce** to the pot. Stir until **cheese** melts and **noodles** are coated.
- Divide **cheesy noodles** between bowls.



Cook sauce

- Meanwhile, heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then **onions**. Cook, stirring often, until **onions** soften, 1-2 min.
- Sprinkle **flour** and **garlic salt** over **onions**. Cook, stirring often, until **onions** are coated, 1 min.
- Add **cream**. Increase heat to medium-high. Cook, stirring often, until **sauce** thickens, 2 min.
- Remove the pan from the heat.

Pâtes crémeuses au fromage pour enfants

avec patates douces et pois

15 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. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Épluche-légumes, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, passoire

Ingrédients

	2 personnes
Fusillis	170 g
Farine tout usage	1 c. à soupe
Crème	237 ml
Cheddar, râpé	½ tasse
Petits pois	113 g
Patate douce	170 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse
Oignon, haché	56 g
Sel d'ail	1 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sel*	

* 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 cuire les pâtes et les légumes

- Ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert pendant 5 min, en remuant à l'occasion.
- Entre-temps, peler, puis couper la **patate douce** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter les **pois** et les **patates douces** dans la casserole. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les pois, les patates et les **fusillis** soient tendre, sans remuer.



3 Terminer et servir

- Égoutter les **pâtes et les légumes**, puis les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter les **deux fromages** et la **sauce à la crème** dans la casserole. Remuer jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pâtes** soient enrobées.
- Répartir les **pâtes au fromage** dans les bols.



2 Faire cuire la sauce

- Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre**, puis les **oignons**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, en remuant souvent.
- Saupoudrer les **oignons** de **farine** et de **sel d'ail**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés, en remuant souvent.
- Ajouter la **crème**. Augmenter à feu moyen-élevé. Faire cuire pendant 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaisse, en remuant souvent.
- Retirer la poêle du feu.