

Macaroni au fromage et au chorizo avec brocoli rôti

Découverte

25 minutes



Chorizo, sans boyau



Rigatonis



Crème



Cheddar blanc
vieilli, râpé



Farine tout usage



Fleurs de brocoli



Échalotes frites



Ciboulette



Sel d'ail



Paprika fumé

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée débordante de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| Chorizo, sans boyau | 250 g | 500 g |
| Rigatonis | 170 g | 340 g |
| Crème | 118 ml | 237 ml |
| Cheddar blanc vieilli, râpé | 1 tasse | 2 tasses |
| Farine tout usage | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Fleurons de brocoli | 227 g | 454 g |
| Échalotes frites | 28 g | 56 g |
| Ciboulette | 7 g | 14 g |
| Sel d'ail | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Paprika fumé | 1 c. à thé | 2 c. à thé |
| Beurre non salé* | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire cuire les pâtes

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire le chorizo

Pendant que le **brocoli** rôtit, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Saupoudrer de **paprika fumé** et du **reste du sel d'ail**. **Poivrer**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Préparer

Pendant que les **rigatonis** cuisent, émincer la **ciboulette**. Couper les **fleurons de brocoli** en bouchées moyennes.



Faire cuire la sauce au fromage

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournant. Saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes en fouettant, jusqu'à ce que le **mélange** soit doré. Ajouter lentement, en fouettant constamment, la **moitié** de la **crème** (utiliser toute la crème pour 4 personnes) et l'**eau de cuisson réservée**, jusqu'à ce que le **mélange** soit lisse et homogène. (**CONSEIL** : Ajouter les liquides à la casserole petit à petit pour éviter les grumeaux.) Monter à feu moyen-élevé, puis porter à légère ébullition. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 minutes, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le tout épaisse légèrement. Ajouter le **cheddar** et remuer jusqu'à ce qu'il ait fondu.



Faire rôtir le brocoli

Sur une plaque à cuisson, arroser le **brocoli** de **1 c. à soupe** d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes). Saupoudrer de la **moitié du sel d'ail**, puis **poivrer**. Bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 12 à 14 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **brocoli** soit doré et légèrement croquant.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce au fromage** et le **chorizo** dans la casserole contenant les **rigatonis**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes** dans les assiettes, puis parsemer d'**échalotes frites** et de **ciboulette**. Servir avec le **brocoli rôti** en accompagnement.

Le repas est prêt!