

Pesto Mac

with Goat Cheese and Toasted Pine Nuts

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Add 10 cups hot water and 2 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat. Gather all required tools.

Bust out

Measuring spoons, small bowl, measuring cups, large pot, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Cavatappi	170 g
Milk	237 ml
Pine nuts	28 g
Goat Cheese	56 g
Basil Pesto	¼ cup
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
All-Purpose Flour	2 tbsp
Baby Tomatoes	113 g
Garlic Salt	1 tsp
Butter*	2 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.



Boil cavatappi and prep

- Add **cavatappi** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 8-9 min.
- Reserve **¼ cup pasta water**, then drain.
- Meanwhile, halve **tomatoes**.



Cook sauce

- Reheat the same pot over medium. When hot add **1 tbsp butter**, then swirl until melted.
- Sprinkle **flour** over top. Cook, stirring often, until toasted, 1 min.
- Slowly whisk in **milk** and **pesto** to the pan with **butter** and **flour**. Whisk in **¼ tsp garlic salt**. Cook, whisking often, until **sauce** thickens slightly, 1-2 min.
- Slowly whisk in **goat cheese** and **white cheddar**, stirring constantly until combined, 1 min. Season with **any remaining garlic salt** and **pepper** to taste.
- Remove pot from the heat.



Toast pine nuts and cook tomatoes

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **pine nuts** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 3-4min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.
- Heat the same large pot from step 1 over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then **tomatoes**. Season with **¼ tsp garlic salt** and **pepper**, then cook stirring occasionally until softened, 2-3 min. Transfer **tomatoes** to a small bowl.



Finish and serve

- Add **cavatappi** and **tomatoes** to the pot with **cheese sauce**, then add **reserved pasta water 1 tbsp** at a time until desired sauce consistency. (**NOTE:** You may not need all of the pasta water.) Stir to combine
- Divide between plates or bowls.
- Sprinkle **pine nuts** over **mac and cheese**.

Macaronis au pesto

avec fromage de chèvre et pignons grillés

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau chaude et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Cavatappis	170 g
Lait	237 ml
Pignons	28 g
Fromage de chèvre	56 g
Pesto au basilic	¼ tasse
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Farine tout usage	2 c. à soupe
Petites tomates	113 g
Sel d'ail	1 c. à thé
Beurre*	2 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 Bouillir les cavatappis 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 qu'ils soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson**, puis égoutter les **cavatappis**.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.



3 Cuire la sauce

- Chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournoyant.
- Saupoudrer de **farine**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **farine** soit grillée.
- À l'aide du fouet, incorporer lentement le **lait** et le **pesto**. Ajouter **¼ c. à thé de sel d'ail**, puis bien mélanger en fouettant. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Incorporer lentement en fouettant le **fromage de chèvre** et le **cheddar blanc**. Fouetter pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Assaisonner du **reste du sel d'ail et poivrer**, au goût.
- Retirer la casserole du feu.



2 Griller les pignons et cuire les tomates

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter les **pignons** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pignons** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Réserver dans une assiette.
- Chauffer la même casserole (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre**, puis les **tomates**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel d'ail et poivrer**, puis cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **tomates** ramollissent. Transférer les **tomates** dans un petit bol.



4 Terminer et servir

- Dans la casserole contenant la **sauce au fromage**, ajouter les **cavatappis** et les **tomates**. Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, **1 c. à soupe** à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. (**REMARQUE** : Il se peut que vous n'ayez pas besoin de toute l'eau de cuisson.) Bien mélanger.
- Répartir les **cavatappis** dans les assiettes ou les bols.
- Parsemer de **pignons**.