

Spicy Bacon Mac and Cheese

with Pickled Jalapeños and Crunchy

Panko Topper

Spicy

30 Minutes

Heat Guide for Step 1:

- Mild: ½ tsp
- Spicy: 1 ½ tsp
- Medium: 1 tbsp
- Extra-spicy: 2 tbsp

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. 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

Colander, measuring spoons, slotted spoon, strainer, small pot, small bowl, measuring cups, whisk, large pot, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish, paper towels

Ingredients

| | 2 Person |
|-----------------------------|----------|
| Cavatappi | 170 g |
| Monterey Jack Cheese | 1 cup |
| Milk | 237 ml |
| Bacon Strips | 100 g |
| Jalapeño 🌶️ | 1 |
| White Cheddar Cheese | ½ cup |
| White Wine Vinegar | 2 tbsp |
| Panko Breadcrumbs | ½ cup |
| Smoked Paprika-Garlic Blend | 1 tbsp |
| All-Purpose Flour | 2 tbsp |
| Butter* | 2 tbsp |
| Sugar* | 2 tsp |
| Salt and Pepper* | |

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

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

1



Boil cavatappi and pickle jalapeños

- Add **cavatappi** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 8-9 min.
- Reserve **4 tbsp pasta water**, then drain and return **cavatappi** to the same pot, off heat.
- Thinly slice **jalapeño** into ⅛-inch rounds, removing seeds for less heat. (**TIP:** We suggest using gloves when prepping jalapeños!)
- Add **vinegar, jalapeños, 2 tbsp water** and **2 tsp sugar** to a small pot. (**NOTE:** Reference heat guide.) Season with **salt**.
- Bring to a simmer over medium-high heat. Cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min.
- Remove from heat. Transfer **jalapeños**, including **liquid**, to a small bowl.
- Set aside in the fridge to cool.

3



Finish cheese sauce

- Remove the pan from the heat, then slowly whisk in **Monterey Jack** and **white cheddar**, stirring constantly, until combined, 1 min.
- Stir in **bacon pieces**, then season with **salt** and **pepper**.
- Melt **2 tbsp butter** in a small, microwave-safe bowl. Add **panko**, season with **pepper**, then stir to combine.

2



Cook bacon and start cheese sauce

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, cut **bacon** into ½-inch pieces.
- When hot, add **bacon** to the pan. Cook, flipping occasionally, until crispy, 5-7 min.**
- Remove from heat. Using a slotted spoon, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.
- Reserve **2 tbsp bacon fat** in the pan, then reheat the pan over medium. When hot, sprinkle **flour** over top. Cook, stirring often, until toasted, 1 min.
- Slowly whisk in **milk**. Whisk in **half the Smoked Paprika-Garlic Blend** (**NOTE:** Use remaining spice blend for another future creation!). Cook, whisking often, until sauce thickens slightly, 1-2 min.

4



Finish and serve

- Add **reserved pasta water** and **cavatappi** to the pan with **cheese sauce**, then stir to combine. Transfer **mac and cheese** to a 8x8-inch baking dish.
- Sprinkle **panko mixture** over top.
- Broil in the **top** of the oven until **panko mixture** is golden-brown, 3-4 min. (**NOTE:** Keep an eye on mac and cheese so it doesn't burn!)
- Drain, then finely chop **jalapeños**.
- Remove **mac and cheese** from the oven and top with **pickled jalapeños**.
- Divide **mac and cheese** between plates or bowls.

Macaroni au fromage et au bacon épicé

avec jalapenos marinés et garniture de chapelure panko croustillante

Épicée

30 minutes

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : 1 c. à soupe
- Épicé : 1 ½ c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

D'abord

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes |
|-----------------------------|--------------|
| Cavatappis | 170 g |
| Monterey Jack | 1 tasse |
| Lait | 237 ml |
| Tranches de bacon | 100 g |
| Jalapeno 🌶️ | 1 |
| Cheddar blanc | ½ tasse |
| Vinaigre de vin blanc | 2 c. à soupe |
| Chapelure panko | ½ tasse |
| Mélange paprika fumé et ail | 1 c. à soupe |
| Farine tout usage | 2 c. à soupe |
| Beurre* | 2 c. à soupe |
| Sucre* | 2 c. à thé |

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160°F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 Cuire les cavatappis et mariner les jalapenos

- 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 **4 c. à soupe d'eau de cuisson**, puis égoutter les **cavatappis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Trancher finement le **jalapeno** en rondelles de 0,25 cm (¼ po), en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!)
- Dans une petite casserole, ajouter le **vinaigre**, les **jalapenos**, **2 c. à soupe d'eau** et **2 c. à thé de sucre**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Salier**.
- Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **jalapenos** avec leur **liquide** dans un petit bol.
- Réserver au frigo pour refroidir.



3 Terminer la sauce au fromage

- Retirer la poêle du feu, puis incorporer lentement en fouettant le **Monterey Jack** et le **cheddar blanc**. Fouetter pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Incorporer les **morceaux de bacon**, puis **saler** et **poivrer**.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, faire fondre **2 c. à soupe de beurre**. Ajouter la **chapelure**, **poivrer**, puis bien mélanger.



2 Cuire le bacon et commencer la sauce au fromage

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Conserver **2 c. à soupe de gras de bacon** dans la poêle, puis chauffer la poêle à feu moyen. Saupoudrer de **farine**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit grillée.
- À l'aide du fouet, incorporer lentement le **lait**. Saupoudrer de la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



4 Terminer et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce au fromage**, ajouter l'**eau de cuisson réservée** et les **cavatappis**. Bien mélanger. Transférer le **macaroni au fromage** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po).
- Garnir du **mélange de chapelure panko**.
- Griller dans le haut du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que la **garniture** soit dorée. (**REMARQUE** : Surveiller la garniture pour ne pas la brûler!)
- Égoutter, puis hacher finement les **jalapenos**.
- Retirer le **macaroni au fromage** du four puis le garnir de **jalapenos marinés**.
- Répartir le **macaroni au fromage** dans les assiettes ou les bols.