

Natrel®

Macaroni au pili-pili et au Chèvre des Alpes

Le poulet à la portugaise est délicieux tel quel, en salade, en tortillas et pourquoi pas dans un macaroni au fromage? La chair juteuse au goût fumé du poulet est arrosée d'une sauce piquante à base de pili-pili, de paprika et d'ail. Dans un macaroni au chorizo et au fromage Chèvre des Alpes, c'est tout simplement divin!



SERT

4-6



PRÉPARATION

30MIN.



CUISSON

30MIN.

Ingrédients

375 G macaroni, cuits al dente
¼ TASSE beurre Natrel
1 oignon, haché finement
2 gousses d'ail, hachées finement
¼ TASSE farine
3 TASSES lait Natrel Finement filtré 2 %
1 TASSE crème Natrel Sans lactose 35 %
2 TASSES fromage Manchego Agropur Import Collection, râpé
125 G fromage Chèvre des Alpes
¼ TASSE d'olives noires, tranchées
3 oignons verts ciselés
Sel et poivre, au goût
Poulet à la portugaise du commerce ou maison

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Sauce

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et attendrir l'oignon et l'ail.
2. Ajouter la farine et remuer pendant 1 minute, en évitant que la farine brunisse.
3. Ajouter le lait et la crème en fouettant pour obtenir une sauce onctueuse.
4. Laisser mijoter le tout 15 minutes, en remuant régulièrement jusqu'à épaississement de la sauce.

Macaroni

1. Incorporer le manchego, puis les pâtes et des morceaux de poulet à la portugaise à la sauce. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Verser dans un plat de cuisson, couvrir de fromage Chèvre des Alpes, d'olives et d'oignons verts.
3. Enfourner environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Garnir de morceaux de poulet à la portugaise si désiré.