

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



Poudre 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, passoire, 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	113 ml	226 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	7 g
Poudre 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, 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.

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 l'**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** de la **poudre d'ail**. **Saler et poivrer**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu.



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 tournoyant. Saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 1 à 2 minutes en fouettant, jusqu'à ce que le **mélange** soit doré. Incorporer la **crème** et l'**eau de cuisson réservée**, en fouettant constamment, 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 la **sauce** épaississe légèrement. Ajouter le **fromage** 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** de la **poudre d'ail**, puis **saler et 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**. **Saler et 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!