

# Macaroni au fromage au homard

 TOTAL TIME  
**30**  
 mins

 PORTION /  
 TAILLE  
**8,5 oz (1**  
 tasse)

 PORTIONS  
**8**


L'élégance rencontre le confort. Le homard tendre et beurré, la crème fraîche et la bisque de homard *Campbell's*<sup>®</sup> sont exactement ce qu'il faut pour rehausser les macaronis et fromages au cheddar blanc *Campbell's*<sup>®</sup>. S'est avéré être un favori des amateurs d

## PRÉPARÉ AVEC



Macaroni au fromage avec cheddar blanc  
 CODE DE CAS 28156



Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard  
 CODE DE CAS 23412

## Ingredients

180 mL	Parmesan, rapé
250 mL	Panko
30 mL	Beurre, fondu
30 mL	Huile de canola
1 sachet, décongelé	<b>Macaroni au fromage avec cheddar blanc</b>
80 mL	Crème Fraîche
750 mL	<b>Verve<sup>MD</sup> Bisque de homard</b>
5 mL	Sel casher
5 mL	Thym, haché
22,5 mL	Persil, haché
2,5 mL	Poivre noir
681 g	Bisque de Homard, cuite et coupée en dés
30 mL	Ciboulette, petits dés

## Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °C.
- 2 Dans un bol moyen, ajoutez le beurre fondu, 60 ml de parmesan et panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3-4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté.
- 3 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et ajouter le Macaroni au fromage, la crème fraîche et la bisque de homard. Laisser mijoter 3 minutes.
- 4 Ajouter le thym, le persil, le sel et le poivre, laisser mijoter 1 minute.
- 5 Ajouter la chair de homard, laisser mijoter 3 minutes supplémentaires.
- 6 Placer le mélange dans un grand récipient de service.
- 7 Garnir de panko grillé et de ciboulette.