

# Macaronis au fromage, au poulet et au poblano

TOTAL TIME  
20  
mins

PORTIONS  
12



La saucisse chorizo épicée et les piments chilis rôtis se marient à l'onctuosité du macaroni au fromage avec cheddar blanc de *Campbell*<sup>MD</sup>. Cette amusante version tex-mex d'un classique incitera vos invités à en redemander!

## PRÉPARÉ AVEC



*Verve*<sup>MD</sup> soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates  
CODE DE CAS 26820

## Ingredients

907 g	Pâtes cavatappi cuites
1 sac (1,81 kg)	<i>Verve</i> <sup>MD</sup> soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates
425 g	Fromage cheddar blanc, râpé Poulet, cuit, effiloché
142 g	Piment poblano, rôti, coupé en fines juliennes
2,3 g	Poivre noir
57 g	Oignons frits

## Directions

- 1 Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf les oignons verts.
- 2 Cuire dans des moules pour restaurant ou les réserver et les préparer sur demande.  
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).  
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).