



Casserole de pâtes au jambon, au brocoli et au fromage

 PRÉPARATION : 25 MIN CUISSON: 20 MIN

Le brocoli et le jambon reprennent du service dans cette délicieuse casserole de pâtes aux trois fromages, qui deviendra assurément l'une des préférées de la famille!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

- 3 tasses de penne, non cuites
- 4 tasses de bouquets de brocoli
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de fromage Cheddar fort râpé *Cracker Barrel*
- 1 tasse de fromage Mozzarella râpé *Cracker Barrel*
- 1/4 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé *Kraft*
- 1 tranche de jambon (175 g), haché

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Cuire les pâtes dans une grande casserole selon le mode d'emploi, sans ajouter de sel; ajouter le brocoli 2 min avant la fin de la cuisson.

Étape 3

Entre-temps, faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu doux. Incorporer la farine; cuire 2 min ou jusqu'à ce que le tout soit bouillonnant, en remuant. Incorporer graduellement le lait; porter à ébullition à feu mi-vif, en remuant constamment. Laisser mijoter à feu doux de 3 à 5 min ou jusqu'à ce que la sauce épaisse, en remuant constamment. Ajouter les fromages; cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils fondent, en remuant.

Étape 4

Égoutter le mélange de pâtes; remettre dans la casserole. Incorporer la sauce au fromage et le jambon; transférer le mélange dans une casserole de 2 l vaporisée d'un enduit à cuisson.

Étape 5

Cuire au four 20 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud.

Conseils des Cuisines Kraft



Présentation suggérée

Complétez le repas avec une salade verte croquante, arrosée de votre vinaigrette *Kraft* favorite.

Calories **630**

| | % valeur quotidienne |
|--------------------------------|----------------------|
| Matières grasses 30 g | 46 % |
| Matières grasses saturées 18 g | 90 % |
| Cholestérol 95 mg | |
| Sodium 1140 mg | 48 % |
| Glucides 56 g | 19 % |
| Fibres alimentaires 4 g | 16 % |
| Sucres 8 g | |
| Protéines 35 g | |
| Vitamine A | 45 % |
| Vitamine C | 130 % |
| Calcium | 50 % |
| Fer | 20 % |

Portions

4 portions de 2 tasses (500 ml) chacune