

## ***Macaroni au poulet***



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Portions : 4

2 tasses de macaronis  
2 tasses de poulet cuit en cubes  
2 tasses de sauce béchamel maison ou en enveloppe  
1 c. à table de moutarde de Dijon  
2 tasses de fromage râpé  
Sel, poivre et persil au goût

- Cuire les macaronis selon les indications du fabricant.
- Faire la béchamel en y ajoutant la moutarde de Dijon, le poulet en cubes ainsi que le quart du fromage râpé.
- Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène et assaisonner au goût.
- Bien égoutter les macaronis, puis incorporer à la béchamel.
- Mettre dans un plat genre pyrex, ajouter le reste du fromage et parsemer de persil.
- Mettre au four à 350 °F de 15 à 20 minutes.
- Terminer à grill le temps de faire gratiner.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Recettes du Québec par meg24)