

FUSILI CRÉMEUX AU FROMAGE, POIVRONS RÔTIS ET CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 1 boîte de 375 g (environ 4 ½ tasses) de fusili tricolores
- 3 c. à soupe (45 g) de beurre (ou margarine)
- 3 c. à soupe (22,5 g) de farine
- 2 ½ tasses (625 ml) de lait
- 4 c. à soupe (60 ml) d'oignon haché
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- Poivre du moulin au goût
- 2 tasses (227 g) de fromage cheddar fort
- 2 poivrons rouges rôtis
- 1 barquette (227 g) de champignons de Paris tranchés finement
- Un peu d'huile d'olive
- 3 c. à soupe (19 g) de chapelure
- 3 c. à soupe (18 g) de parmesan fraîchement râpé
- ¼ c. à thé (1 ml) de piment chipotle* en poudre (facultatif)

Préparation :

- Réduire en purée les 2 poivrons rôtis. Réserver.
- Faire sauter quelques minutes dans une poêle les champignons tranchés et l'oignon haché. Réserver.
- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications de l'emballage ; égoutter.
- Préchauffer le four à 350° F (180° C).
- Faire fondre le beurre dans un poêlon de taille moyenne. Ajouter la farine en remuant. Ajouter le lait graduellement, tout en remuant. Faire cuire à feu moyen, en remuant sans arrêt, jusqu'à épaississement de la sauce.
- Ajouter le sel, le poivre, le piment chipotle (si désiré) et le fromage ; remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Ajouter la purée de poivron ainsi que le mélange de champignons et d'oignon. Bien mélanger le tout.
- Verser la sauce sur les pâtes et remuer.
- Transférer les pâtes dans un plat de cuisson graissé de 2 litres.
- Dans un petit bol, mélanger ensemble la chapelure et le parmesan. Parsemer les pâtes de ce mélange.
- Cuire au four pendant 25-30 minutes.

***Note :** on peut remplacer le piment chipotle par des flocons de piment ou encore du poivre de Cayenne

Source : inspiré par une recette de Catelli

http://www.catelli.ca/fr_CA/recipe/catelli_smart/catelli_smart/macaroni-au-fromage/

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 29 avril 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/04/fusili-cremeux-au-fromage-poivrons.htm>

↓