

Mac and cheese au Boursin & au brocoli

Pour 4 portions:

- 1 fromage Boursin basilic et ciboulette ou au choix
- 1 lb de pâtes Gemelli
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1/2 tasse de fromage cheddar marbré, coupé en cubes
- 2 tasses de bouquets de brocoli
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 1/2 c. à thé de piments forts séchés en flocons
- 1 c. à thé de paprika fumé
- 1/2 c. à thé de poivre du moulin
- 1 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de fromage cheddar marbré, râpé
- 1/2 tasse de crème 15% à cuisson

Préchauffer le four à 425 F.

Dans un grand plat de cuisson, placer le Boursin au centre.

Répartir les pâtes, l'ail, le fromage en cubes et le brocoli tout autour du Boursin. Verser l'huile uniformément sur le dessus des ingrédients.

Dans un bol, mélanger le bouillon de poulet, le piment en flocons, le paprika, le poivre et le sel. Verser ce mélange sur les pâtes, l'ail, le fromage en cubes et le brocoli. Laisser le Boursin intact.

Couvrir d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium.

Cuire au four 30 minutes, mélanger les pâtes délicatement après 15 minutes de cuisson.

Après les 30 minutes de cuisson, retirer le couvercle et ajouter le fromage râpé et la crème sur les pâtes. Mélanger délicatement avec le Boursin, pour bien incorporer le tout et créer une sauce ultra crémeuse.

Retourner au four et poursuivre la cuisson environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites à votre goût et que la sauce bouillonne.

ENJOY!!!

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette vue sur: [Food dolls](#))