

PÂTES ET FROMAGE FONDU, ALIAS MAC AND CHEESE



Rendement: 12 portions



Temps de préparation: 15 minutes



Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients

454g de tomates italiennes fraîches
6 tasses de fleurons de brocoli
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
454g de penne séchées
3 c. à soupe de beurre non salé
3 c. à soupe de farine tout usage
4 tasses de lait 2%
2¹/₃ tasses de fromage asiago vieilli râpé
2¹/₂ tasses de fromage cheddar vieilli râpé
1¹/₂ c. à thé de sel de mer fin
2 c. à thé de poivre fraîchement moulu

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 ° F (200 ° C) et tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Couper les tomates en tranches de 6 mm d'épaisseur.
3. Dans un grand bol, mélanger les tomates et les fleurons de brocoli avec l'huile d'olive. Les disposer ensuite sur la plaque à pâtisserie et mettre au four pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, dans une casserole moyenne, porter à ébullition 8 tasses d'eau salée. Cuire les pâtes, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Retirer les pâtes du feu, les égoutter et les réserver dans la casserole pour plus tard.
5. Avec un fouet, mélanger le beurre et la farine dans une grande casserole à feu moyen-élevé pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il forme une pâte épaisse (un roux). Ajouter le lait et fouetter vigoureusement pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et bouillonne. Retirer du feu.
6. Incorporer les fromages, le sel, le poivre et le thym au mélange. Ajouter les pâtes cuites et le brocoli rôti et transférer dans un plat allant au four. Garnir avec les tomates rôties et cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que votre plat soit bien doré.
7. Servir immédiatement.