

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 40 MIN FACILE

1 paquet d'émincés de filet Garden Gourmet
300 g de potiron
1 oignon blanc
1 gousse d'ail
2 càs de paprika
150 ml de lait demi-écrémé
100 ml de bouillon de légumes
180 g de pâtes
60 g de vieux fromage
75 g d'emmental

Découvre ce mac and cheese aux émincés de filet, un plat savoureux et réconfortant à partager avec tes proches.

PRÉPARATION**1. Prépare les pâtes et les morceaux de filet**

Fais bouillir les pâtes et égoutte-les.

Hache l'oignon, l'ail et le potiron.

Fais chauffer un peu de graisse dans la poêle et fais frire les morceaux de filet jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Retire de la poêle et réserve.

2. Fais mijoter les garnitures

Dans la même casserole, réchauffe un peu de graisse et ajoute l'oignon avec la poudre de paprika et laisse mijoter quelques minutes.

3. Mélange la sauce

Ajoute ensuite les cubes d'ail et de potiron et laisse mijoter pendant 5 minutes supplémentaires. Ajoute le lait et le bouillon de légumes et fais cuire jusqu'à ce que les cubes de potiron soient cuits.

Mélange la sauce avec un mixeur à main jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

4. Ajoute le fromage à la sauce

Ajoute ensuite les fromages et mélange jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Si nécessaire, épaissis un peu plus la sauce avec de la fécule de maïs.

5. Ajoute les morceaux d'émincés de filets et les pâtes à la sauce

Mélange les morceaux d'émincés de filets et les pâtes avec la sauce au potiron et au fromage et versez dans un plat à four. Termine avec un peu plus de fromage râpé.

6. Fais cuire au four, sers et profite !

Place le plat de cuisson sous le gril pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'une croûte brune se forme. Sers immédiatement.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**