



# CORDON BLEU MAC N CHEESE



## QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Consistance crémeuse
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable à la cuisson



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTION

<b>100 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>2 gros</b>	Filet(s) de blanc de poulet à 250 g, pelé
<b>30 g</b>	Beurre
<b>100 g</b>	, coupé en dés
<b>10 g</b>	Ail, haché
<b>120 g</b>	Petits oignons, de taille moyenne
<b>150 g</b>	Beecher's No Woman Jerk Fromage asaisonné, râpée
<b>100 g</b>	Fromage frais
<b>1 g</b>	Noix de muscade, fraîchement moulu
<b>3 g</b>	Thym, frais
<b>pièce(s)</b>	Sel, selon le goût
<b>g</b>	Poivre noir, selon le goût
<b>450 g</b>	Colavita Ditali Nouilles, cuit al dente
<b>40 g</b>	Gruyère, râpée
<b>35 g</b>	Miettes de pain blanc, fraîchement râpé

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language