

# MACARONI AU FROMAGE

## INSTRUCTIONS

1. Remplir de pâtes la base de la tupperonde .
2. Mettre 1½ tasse d'eau et ajouter 1 c. à thé de sel.
3. Mettre un fond d'eau dans le bol de 1,75L de la tupperonde. Déposer la passoire dans le bol et y mettre les morceaux de courges et les brocolis. Hacher l'oignon et l'ail à l'aide du hachoir et le déposer sur la courge. Saler et poivrer généreusement et recouvrir de paprika
4. Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
5. Dans le hachoir, hacher la courge, l'ail, les oignons, le bovril et le parmesan.
6. Mélanger aux pâtes.
7. Incorporer le beurre, la crème et le fromage cheddar râpé orange et bien mélanger

*Debbie Dufour Mélanie Marchand  
Jean-Philippe Jacques*

## INGREDIENTS

- 2 TASSES DE PÂTES (SEMOULE DE BLÉ DUR)
- 11 MINUTES CUISSON ET +
- 1 T 1/2 D'EAU
- ½ COURGE BUTTERNUT EN CUBES EPLUCHÉES SANS PEPIN
- PAPRIKA
- 1 OIGNON JAUNE
- 2 GOUSSES D'AIL
- POIVRE, SEL
- 1 C. À TABLE DE BOVRIL POULET
- 1/2 TASSE DE PARMESAN
- 1 C. À TABLE DE BEURRE
- ¾ TASSE DE BROCOLI EN FLEURONS
- 1 POIVRON COUPÉ EN MORCEAU
- 1 TASSE FROMAGE CHEDDARD ORANGE RÂPÉ