

# Casserole de macaronis au jambon

---



## Ingrédients

500 ml (2 tasses) de jambon cuit coupé en petits dés  
750 ml (3 tasses) de macaronis cuits ou 250 ml (1 tasse) non cuits  
200 ml (3/4 tasse) de fromage cheddar râpé  
20 g (1 c. à soupe) de base de crème de champignons (MC12013)  
60 ml (1/4 tasse) de lait froid  
180 ml (3/4 tasse) d'eau froide  
125 ml (1/4 tasse) de lait  
60 ml (1/4 tasse) de chapelure

---

## Préparation

- 1- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- 2- Cuire le macaroni dans l'eau avec du sel jusqu'à ce qu'il soit *al dente*. Égoutter et réserver.
- 3- Mélanger l'eau froide et 1/4 de tasse de lait froid avec la base de crème de champignon et amener à ébullition à feu moyen en remuant. Cuire de 3 à 4 minutes. Réserver.
- 4- Combiner le jambon, les macaronis, le fromage, la sauce aux champignons et 1/4 de tasse de lait dans un plat de cuisson et mélanger.
- 5- Cuire au four à couvert pendant 20 minutes. Retirer le couvercle, saupoudrer avec la chapelure et remettre à cuire pendant environ 10 minutes. Servir.

Rendement : Donne environ 6 portions

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG