

# Top'recette

à base de sauce Topla!

## Crème de brocoli, sauce fromage & pancetta



[topla.com](http://topla.com)

Suivez-nous sur :



Recette au  
verso >

# CRÈME DE BROCOLI, SAUCE FROMAGE & PANCETTA



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
15 minutes



Portions  
4

## INGRÉDIENTS

**800 ml (1 sac) de sauce « Mac & Cheese » Classique Topla!**

3 tasses de bouillon de poulet ou de bouillon de légumes

25 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola

1/2 tasse d'oignons hachés finement

4 tasses de brocoli en fleurettes cuit Al Dente

175 g de pancetta en dés

## PRÉPARATION

- 1 Dans une grande casserole à feu moyen, faire suer les oignons dans l'huile pendant environ 1 minute. Ajouter la pancetta et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps.
- 2 Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 3 minutes et ajouter la sauce « Mac & Cheese » Classique Topla! en remuant à l'aide d'un fouet.
- 3 Faire remonter la sauce en température et ajouter le brocoli.

