

Top'recette

à base de sauce Topla!

« Mac & Cheese » au homard



topla.com

Suivez-nous sur :



Recette au
verso >

« MAC & CHEESE » AU HOMARD



Préparation
30 minutes



Cuisson
30 minutes



Portions
3

INGRÉDIENTS

400 ml de sauce « Mac & Cheese » Classique Topla!

250 g de chair de homard

1 échalote française

1 oignon vert

40 g de beurre salé

150 ml de vin blanc

650 g de Cellentani (macaroni) déjà cuit Al Dente

75 g de fromage gruyère râpé

Chapelure de pain, au goût



PRÉPARATION

- 1 Dans une grande casserole à feu moyen, faire suer l'échalote française et l'oignon vert dans le beurre pendant environ 2 minutes. Déglacer avec le vin blanc et faire réduire de moitié.
- 2 Ajouter la sauce « Mac & Cheese » Classique Topla! et la chair de homard. Bien mélanger.
- 3 Lorsque la sauce est bien chaude, ajouter le macaroni cuit et bien mélanger.
- 4 Verser dans 3 plats allant au four. Parsemer de chapelure de pain et y ajouter le fromage gruyère.
- 5 Gratiner au four.