



Pâtes au jambon, brocoli et fromage

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
17-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 c. table de beurre
- 1 oignon jaune, haché
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- Une boîte de 340 grammes de pâtes en forme de boucle
- 3-4 tasses de bouillon de poulet
- 3/4 tasse de crème à cuisson 35%
- 300 grammes (2 tasses) de jambon, coupé en dés
- 1/4 tasse de fromage à la crème
- 2 tasses de brocoli, en petits fleurons, cuits
- 1 tasse de fromage mozzarella, râpé
- 1/2 tasse de fromage parmesan, râpé
- Sel et poivre
- Optionnel, plus de fromage râpé, si vous voulez gratiner les pâtes

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre.
2. Ajouter l'oignon et faire suer. Approximativement 2-3 minutes à feu moyen vif.
3. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
4. Ajouter 3 tasses de bouillon et la crème.
5. Porter à ébullition.
6. Ajouter les pâtes et faire cuire 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Ajouter un peu de bouillon au besoin.
7. Retirer du feu et ajouter le jambon, les fromages et les brocolis. Bien brasser.
8. Saler et poivrer au goût.
9. Si vous le faites gratiner, déposer les pâtes dans un plat allant au four.
10. Parsemer de fromage au goût et enfourner à BROIL pendant quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré.
11. Déguster.