

Creamy Classic Mac and Cheese

with Crunchy Panko Topper

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Add 10 cups hot water and 2 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat. Gather all required tools.

Bust out

Large oven-proof pan, measuring spoons, strainer, small bowl, whisk, large pot, measuring cups

Ingredients

	2 Person
Cavatappi	170 g
Panko Breadcrumbs	½ cup
Garlic Powder	1 tsp
Cream Sauce Spice Blend	1 tbsp
Milk	237 ml
Monterey Jack Cheese	1 cup
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
All-Purpose Flour	1 tbsp
Chives	7 g
Butter*	4 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Boil cavatappi and prep

- Add **cavatappi** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 8-9 min.
- Reserve **2 tbsp pasta water**, then drain and return **cavatappi** to the same pot, off heat.
- Melt **2 tbsp butter** in a small microwave-safe bowl. Add **panko**, season with **pepper**, then stir to combine.



3 Assemble and broil

- Add **reserved pasta water** and **cavatappi** to the pan with **cheese sauce**. (**NOTE:** If you don't have an oven-proof pan, transfer mac and cheese to a 8x8-inch baking dish.)
- Sprinkle **remaining white cheddar** and **panko mixture** over top.
- Bake in the **top** of the oven until **panko mixture** is golden-brown, 2-3 min. (**NOTE:** Keep an eye on mac and cheese so it doesn't burn!)



2 Make cheese sauce

- Meanwhile, heat a large oven-proof pan over medium heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then swirl until melted.
- Sprinkle **flour** and **Cream Sauce Spice Blend** over top. Cook, stirring often, until toasted, 1 min.
- Slowly whisk **milk** in to the pan with **butter and flour mixture**. Whisk in **garlic powder**. Cook, whisking often, until **sauce** thickens slightly, 1-2 min.
- Slowly whisk in **Monterey Jack** and **half the white cheddar**, stirring constantly, until combined, 1 min. Season with **salt** and **pepper**.
- Remove pan from the heat, set aside.



4 Finish and serve

- Thinly slice **chives**.
- Sprinkle **chives** over **mac and cheese**.
- Divide between plates or bowls.

Macaroni au fromage crémeux classique

avec garniture de chapelure panko
croustillante

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau chaude et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, tamis, petit bol, fouet, grande casserole, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Cavatappis	170 g
Chapelure panko	½ tasse
Poudre d'ail	1 c. à thé
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe
Lait	237 ml
Monterey Jack	1 tasse
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Farine tout usage	1 c. à soupe
Ciboulette	7 g
Beurre*	4 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Bouillir les cavatappis et préparer

- Ajouter les **cavatappis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 8 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **2 c. à soupe d'eau de cuisson**, puis égoutter les **cavatappis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, faire fondre **2 c. à soupe de beurre**. Ajouter la **chapelure, poivrer**, puis bien mélanger.



3 Assembler et gratiner

- Dans la poêle contenant la **sauce au fromage**, ajouter l'**eau de cuisson réservée** et les **cavatappis**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le macaroni au fromage dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po).
- Garnir du **reste du cheddar blanc** et du **mélange de chapelure panko**.
- Griller dans le **haut** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que la **garniture** soit dorée. (**REMARQUE** : La surveiller pour ne pas la brûler!)



2 Faire la sauce au fromage

- Entre-temps, chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Saupoudrer de la **farine** et du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange soit grillé.
- À l'aide du fouet, incorporer lentement le **lait**. Incorporer la **poudre d'ail**. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Incorporer en fouettant lentement le **Monterey Jack** et la **moitié** du **cheddar blanc**. Fouetter pendant 1 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné. **Saler et poivrer**.
- Retirer la poêle du feu et réserver.



4 Terminer et servir

- Émincer la **ciboulette**.
- Parsemer le **macaroni au fromage** de **ciboulette**, puis le répartir dans des assiettes ou des bols.