



SANS  
LACTOSE

VEGAN



# MAC 'N CHEESE VEGAN

AVEC BROCOLI ET CROÛTE CROUSTILLANTE DE PANKO À L'AIL



AVEC





## INGRÉDIENTS POUR 2

### 25 MIN + 15 MIN FOUR

- 250 gr de macaroni ou autres petites pâtes
- 1 brocoli, en petits bouquets et la tige pelée et coupée en dés
- 1 pot de Pa'lais Sauce Alfredo
- 35 gr de panko (chapelure japonaise)
- 1 gousse d'ail, pressée
- Huile d'olive, poivre et sel

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°. Portez à ébullition deux casseroles d'eau salée. Faites cuire les pâtes dans l'eau salée. Réservez 50 ml de l'eau de cuisson et égouttez les pâtes. Faites cuire les fleurons et les cubes de brocoli al dente pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Ecrasez la moitié des brocolis dans une des casseroles de cuisson. Ajouter un pot de Pa'lais Sauce Alfredo, ainsi que 50 ml de l'eau de cuisson des pâtes. Mélangez les pâtes et le reste des brocolis et assaisonnez-les bien avec du sel et du poivre. Dans un petit bol, mélangez le panko avec une cuillère d'huile d'olive, de l'ail écrasé, du sel et du poivre. Versez les pâtes dans un plat à four et saupoudrez avec le panko. Faites cuire le plat de Mac 'n cheese pendant 15 minutes au four ou jusqu'à ce que le panko soit brun et les pâtes chaudes.



Découvrez d'autres recettes pour votre cuisine végétale sur [www.palais.bio](http://www.palais.bio)

**pa'lais**  
THE PLANT KITCHEN