



THE J.M. SMUCKER Co

Casserole de pâtes au thon

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 30 mins 6 N/A

Ingredients

- 3 tasses (750 mL) de nouilles rotinis, non cuites
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 tasse (250 mL) de céleri, haché
- 1 poivron rouge, haché
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 oignon, haché
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) de moutarde de Dijon
- sel et poivre au goût
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** sans gras, 2 % ou régulier

Lait évaporé

- 1 boîte (12 oz) de thon dans l'eau
- 1 tasse (250 mL) de croustilles (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser une casserole de 1 ½ pinte (2 L). Réserver.

Step 2:

Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Les égoutter et les mettre dans un grand bol.

Step 3:

Faire chauffer l'huile dans une casserole moyenne sur feu vif. Ajouter les légumes et les faire cuire jusqu'à tendreté, pendant 5 minutes. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre. Ajouter le lait évaporé en remuant au fouet et poursuivre la cuisson jusqu'à épaississement et que le mélange fasse des bulles, environ 4 minutes.

Step 4:

Mélanger la sauce et le thon avec les pâtes cuites et verser le tout dans la casserole préparée. Garnir de croustilles (facultatif). Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit chaud.

Images

