

Macaronis aux brocolis et à la cancoillotte WW



Pour 4 pers / 9 pp par pers

- 700 gr de pâtes cuites
- 150 gr de bacon
- 1 échalote
- 750 gr de brocolis surgelés
- 250 gr de cancoillotte à l'ail
- 1 bouillon cube de volaille
- 2 cc de beurre à 41% de mg
- sel, poivre

Faire cuire le brocoli dans une casserole d'eau bouillante avec le bouillon cube.

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire dorer l'échalote émincée.

Ajouter le bacon et le brocoli cuit et mouiller le tout avec une louche d'eau de cuisson des brocolis.

Saler, poivrer.

Ajouter alors les pâtes cuites et la cancoillotte, bien mélanger et faire chauffer jusqu'à ce que le fromage soit fondu, environ 3 à 5 minutes.

Servir.