

# Macaronis au jambon et cheddar

Préparation: 15 minutes • Quantité: 4 portions

## Ingédients :

500 ml (2 tasses)  
de macaronis au blé entier  
.....

250 g (½ lb)  
de jambon cuit  
.....

1 oignon  
.....

2 tomates  
.....

30 ml (2 c. à soupe)  
d'huile d'olive  
.....

375 ml (1 ½ tasse)  
de sauce tomate  
.....

125 ml (½ tasse)  
de bouillon de poulet  
.....

Sel et poivre au goût  
.....

250 g de cheddar  
coupé en cubes  
.....

## Préparation :

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.

Pendant ce temps, couper le jambon, l'oignon et les tomates en petits cubes.

Verser la moitié de l'huile d'olive sur les pâtes et mélanger.

Dans une poêle, chauffer le reste de l'huile à feu moyen. Faire dorer le jambon avec l'oignon. Ajouter les tomates, la sauce tomate et le bouillon. Assaisonner. Laisser mijoter 5 minutes à feu doux.

Retirer du feu. Incorporer les pâtes et mélanger.

Au moment de servir, ajouter les cubes de cheddar.

## Pour la boîte à lunch

Faites d'une pierre deux coups en doublant cette recette et glissez les surplus dans la boîte à lunch. Ce plat se déguste aussi bien en version froide: il suffit d'y ajouter quelques dés de légumes croquants et une touche de mayonnaise pour transformer le tout en succulente salade de pâtes.

