



# Fusillis aux fleurs de brocoli et au fromage Le Triple Crème DuVillage

Portions : 4 • Préparation : 15 minutes • Cuisson : 15 minutes



## INGRÉDIENTS

15 ml • 1 c. à soupe de beurre  
45 ml • 3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 échalotes grises, hachées  
1 gousse d'ail, hachée finement  
6 tomates séchées, hachées  
250 ml • 1 tasse de bouillon de poulet  
250 ml • 1 tasse de crème épaisse à 15 %  
200 g • 1 tasse de fromage Le Triple Crème DuVillage, émietté  
Sel et poivre au goût  
350 g • 3/4 lb. de fusillis  
500 ml • 2 tasses de bouquets de brocoli  
Tomates cerises italiennes fraîches,  
coupées en quartiers au goût  
Persil plat, haché (pour décorer) au goût

---

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

.....

Dans une casserole, faire fondre le beurre dans l'huile. Y ajouter les échalotes grises, l'ail et les tomates séchées. Laisser suer.

.....

Ajouter le bouillon, laisser réduire 3 minutes. Incorporer la crème et le fromage Le Triple Crème DuVillage. Fouetter la préparation pour la rendre onctueuse. Saler, poivrer. Cuire 10 minutes.

.....

Dans une casserole, cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les bouquets de brocoli.

.....

Égoutter les pâtes et le brocoli. Les déposer dans un bol, arroser d'un filet d'huile d'olive.

.....

Servir dans des assiettes chaudes, préalablement nappées de sauce. Garnir du concassé de tomates et de persil plat haché.

.....

Tous droits réservés © La Fromagerie 1860 DuVillage inc. 2008