



CASSEROLE AUX NOUILLES AUX OEUFS ET AU THON



Produit : Céréales All-Bran Flakes®

Format : 6 x 1 kg

Code de commande : 70140 (000 64100 00949 3)

Temps de préparation : 30 minutes

Méthode de cuisson : Cuisson au four

Ustensile de service : Louche à pâtes de 8 oz

Présentation suggérée : Servir avec une salade jardinière et une vinaigrette et un petit pain aux grains entiers beurré.

Donne : 25 portions

Portion : 250 ml / 1 tasse (221 g / 8 oz)

Ingredients :

Valeur nutritive	
Calories	410 kcal
Protéines	29 g
Cholestérol	85 mg
Total des lipides	17 g
Gras saturés	7 g
Gras trans	0 g
Glucides	37 g
Fibres alimentaires	4 g
Sucres totaux	4 g
Sodium	650 mg
Potassium	500 mg
Calcium	250 mg
Fer	3,5 mg
Vitamine A	0,1 mg
Vitamine C	6,36 mg

Étapes	Ingredients	25 portions	
		Métrique	Impérial
1	Nouilles aux oeufs, poids sec	800 g	1 lb 12 oz
2	Thon émietté, conservé dans l'eau, bien égoutté	1,250 kg	2 lb 12 oz
2	Soupe de crème de champignons, teneur réduite en sodium, condensée	1,125 L	36 oz
2	Fromage cheddar, râpé	685 g	16 oz
2	Lait, 2 % M.G.	330 ml	11 oz
2	Thym	15 ml	1 c. à soupe
2	Pois verts, surgelés	304 g	11 oz
3	Céleri, finement coupé en dés, frais	570 g	1 lb 4 oz
3	Poivrons rouges, finement coupés en dés, frais	110 g	4 oz
4	Céréales All-Bran Flakes®	204 g	1,5 Qt
4	Margarine, fondue	125 ml	½ tasse



CASSEROLE AUX NOUILLES AUX OEUF ET AU THON

Étapes de préparation :

Se laver les mains avant, pendant et après la préparation. Nettoyer et désinfecter les surfaces et l'équipement.

1. Préchauffer le four à convection à 177 °C / 350 °F. Remplir une marmite d'eau et porter à ébullition. Ajouter les nouilles aux oeufs et porter à ébullition. Baisser le feu et cuire jusqu'à ce que les nouilles soient *al dente*. Égoutter les pâtes et les réserver pour les étapes ultérieures.
2. Entre-temps, pendant que les nouilles cuisent, ajouter le thon émietté dans un grand bol. Ajouter la soupe de crème de champignons, le fromage cheddar, le lait, les pois verts, le céleri et les poivrons rouges. Remuer délicatement.
3. Ajouter les nouilles aux oeufs cuites au mélange de thon. Transférer dans un moule à insert pleine grandeur graissé de 2 ½ po de profondeur et étendre uniformément.
4. Placer les **céréales All-Bran Flakes®** dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à ce que le tout soit friable ou que les morceaux soient de la grosseur d'un pois. Transférer dans un petit bol, ajouter le quart du fromage cheddar râpé restant et incorporer la margarine fondue. Recouvrir le mélange de nouilles au thon avec la garniture aux céréales. Couvrir de papier d'aluminium et placer au four.
5. Cuire pendant environ 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 70°C / 158 °F pendant au moins 15 secondes. Retirer le papier d'aluminium pendant les 5 à 10 dernières minutes pour faire dorer légèrement le dessus de la casserole.

PCC – Maintien : Le produit est conservé à une température supérieure à 60 °C / 140 °F. La température doit être prise toutes les 2 heures pendant la conservation. *Maintenir le produit à la bonne température ne posera aucun problème de salubrité alimentaire; les temps de conservation prolongés à températures chaudes peuvent affecter la qualité des aliments.

PCC – Refroidissement : Refroidir le produit de 60 °C / 140 °F à 21 °C / 70°F en 2 heures ou moins; et de 21 °C / 70 °F à 4 °C / 40 °F en 4 heures ou moins.

PCC – Réchauffage : Réchauffer à une température interne minimale de 74 °C / 165 °F en l'espace de 2 heures ou moins, maintenue pendant au moins 15 secondes – une seule fois.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour connaître les limites de temps de conservation à températures chaudes.

Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes et de lire les étiquettes des produits emballés. La création de cette recette est basée sur la suggestion d'utiliser des produits de céréales Kellogg's®. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.